

COSAS



COLCCI SPORT
MODA, CONFORT Y ACTITUD

**JEAN PIERRE
ANTELO**

"EL SECTOR PRIVADO NO ES EL
ENEMIGO, ES EL MOTOR DE LA
ECONOMÍA"

ESPECIAL
GOURMET

EL BIENESTAR DE NUESTRA CLASE BUSINESS: GASTRONOMÍA

æ AirEuropa SKYTEAM
Tú decides

Donde cada persona es un mundo

Hay días que te apetece comer ligero y otros que necesitas darte un gusto. Elige entre una amplia gama de opciones que incluyen menús diseñados por Martín Berasategui, 12 estrellas Michelin.

GENTE DE HOY



CHANEL

COLECCIÓN PRÊT-À-PORTER OTOÑO-INVIerno 2025/26

Hoy COSAS te comparte un vistazo a lo que fue el espectacular desfile de CHANEL en la Semana de la Moda de París. Transparencias, perlas, accesorios icónicos como la flor de camelia, el *tweed* y la exquisita combinación de trajes con siluetas masculinas y femeninas reafirman la excelencia de la casa de moda. A continuación, conoce más de lo que fue el desfile en el Grand Palais de París y nuestros *looks* favoritos.

Fotos por CHANEL



Como un teatro de ilusiones oníricas, la colección Prêt-à-Porter Otoño-Invierno 2025/26 de CHANEL, presentada por el Estudio de la Creación, juega con las escalas de tamaño, longitud y proporción. Bajo la cristalera del Grand Palais, una instalación diseñada por el escenógrafo Willo Perron baila sobre la pista mientras se eleva por los aires. Con su cinta negra como telón de fondo monumental, la colección se inclina hacia puntos de referencia y altera las percepciones.

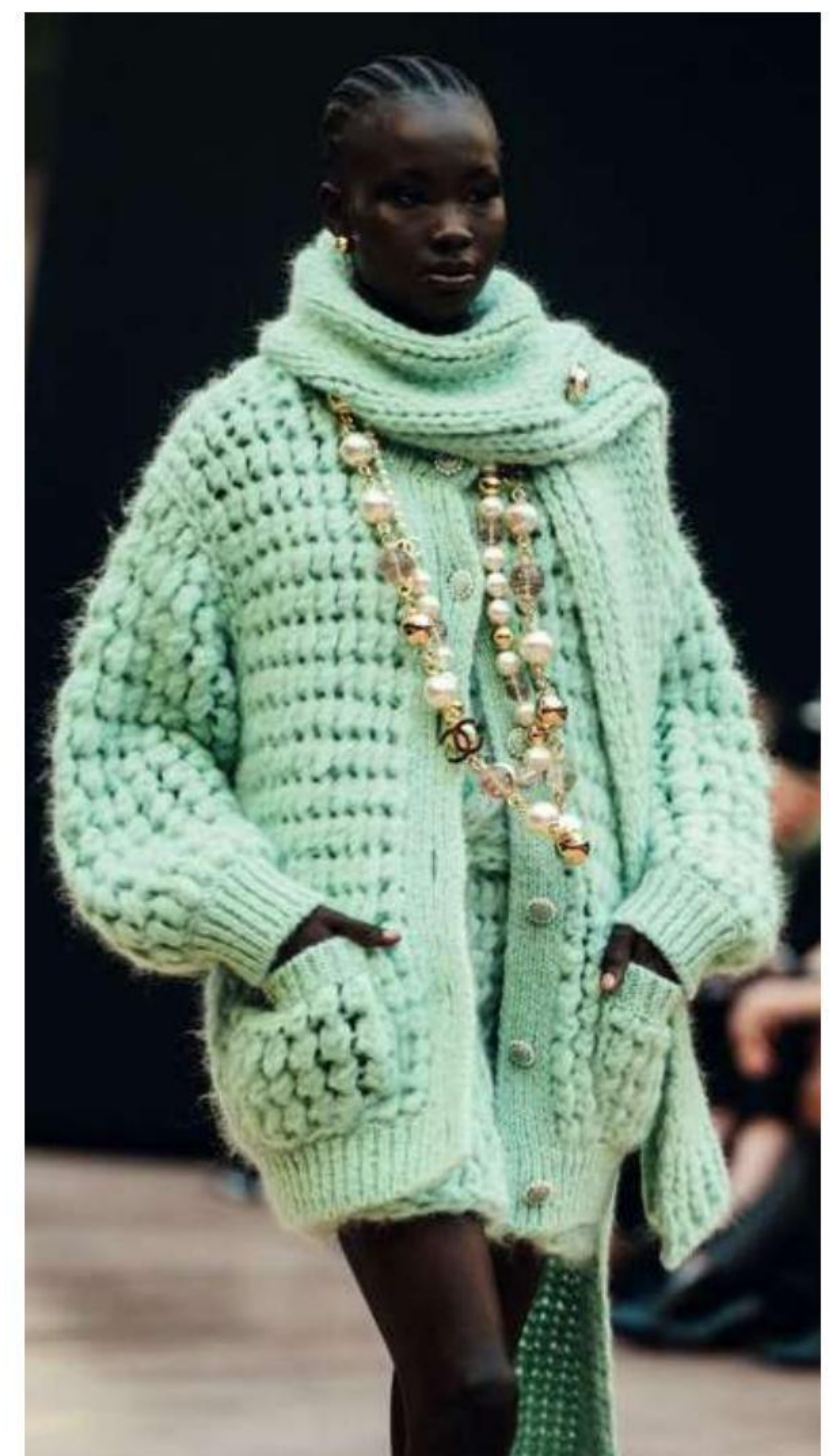
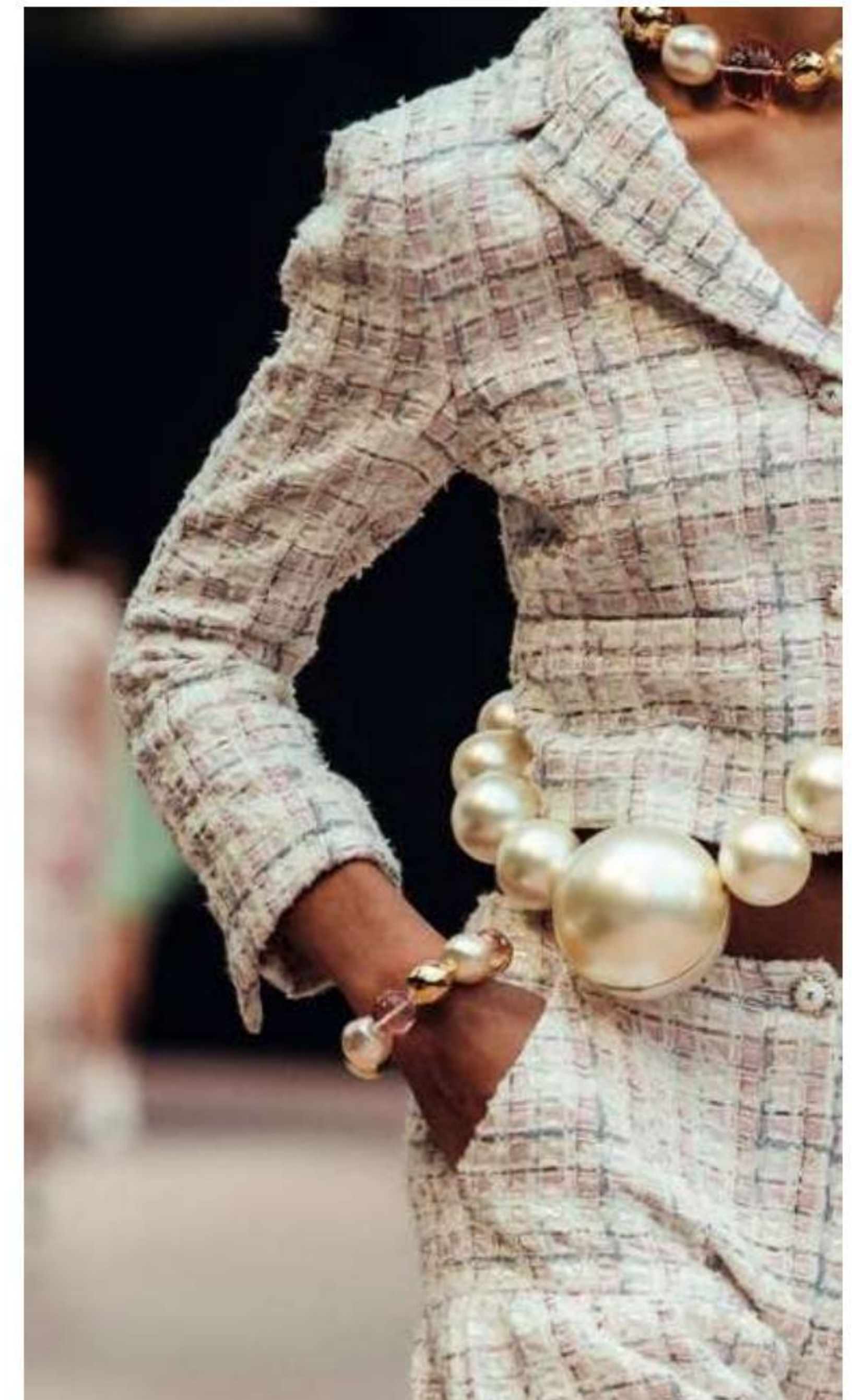
Desde esta perspectiva, una mini chaqueta de *tweed* azul, blanco y rosa se lleva con un pantalón exageradamente largo. Una gran camisa de popelina llega hasta los tobillos, una pequeña chaqueta de *tweed* negra ribeteada con galones adopta la apariencia de un largo vestido

con botones de joya y una capa termina en puños de chaqueta.

El lazo, la cinta, la perla y la flor... la colección retoma algunos de los elementos distintivos más preciados de la Maison. En todas las tallas, los lazos florecen sobre los cuellos y puños de blusas y vestidos, se acumulan en collares y bajan hasta los tobillos de un deslumbrante conjunto de chaqueta de plumas negra y pantalones de chándal. Una larga cinta de punto blanca

envuelve un jersey negro y termina en un gran lazo en el hombro. Otros lazos voluminosos o calados (*cut-out*) destacan en vestidos, cardiganes y jerséis. Los tacones están hechos de una sola perla, un bolso bandolero da la impresión de un collar de perlas de gran tamaño y un conjunto de joyas está adornado con diamantes de imitación maximalistas: las alegres ilusiones de escala dominan la colección.

Para dar cuerpo a estos efectos de



trampantojo, la colección también explora la superposición de capas. Un conjunto de tres piezas en *tweed* granadina se compone de una micro chaqueta forrada de seda roja viva, una falda cruzada y un pantalón acampanado. Otro en tonos bronce incluye una túnica y un pantalón con una falda abotonada. Un tercero presenta un chaleco blusón sin mangas y una falda larga con aberturas en color marfil rematada con una minifalda.

Entre el contraste y el equilibrio, un traje en *tweed* champán, negro o blanco se realza con una capa vaporosa con volantes en tul que dan ilusión al color negro o blanco. Se trata de una blusa y una falda de tul negro se llevan sobre un traje pantalón crudo. Asimismo, una camisa larga con mangas

abullonadas en tul blanco envuelve una chaqueta-vestido crudo. A través de esta transparencia, las líneas de la silueta se superponen y crean movimiento.

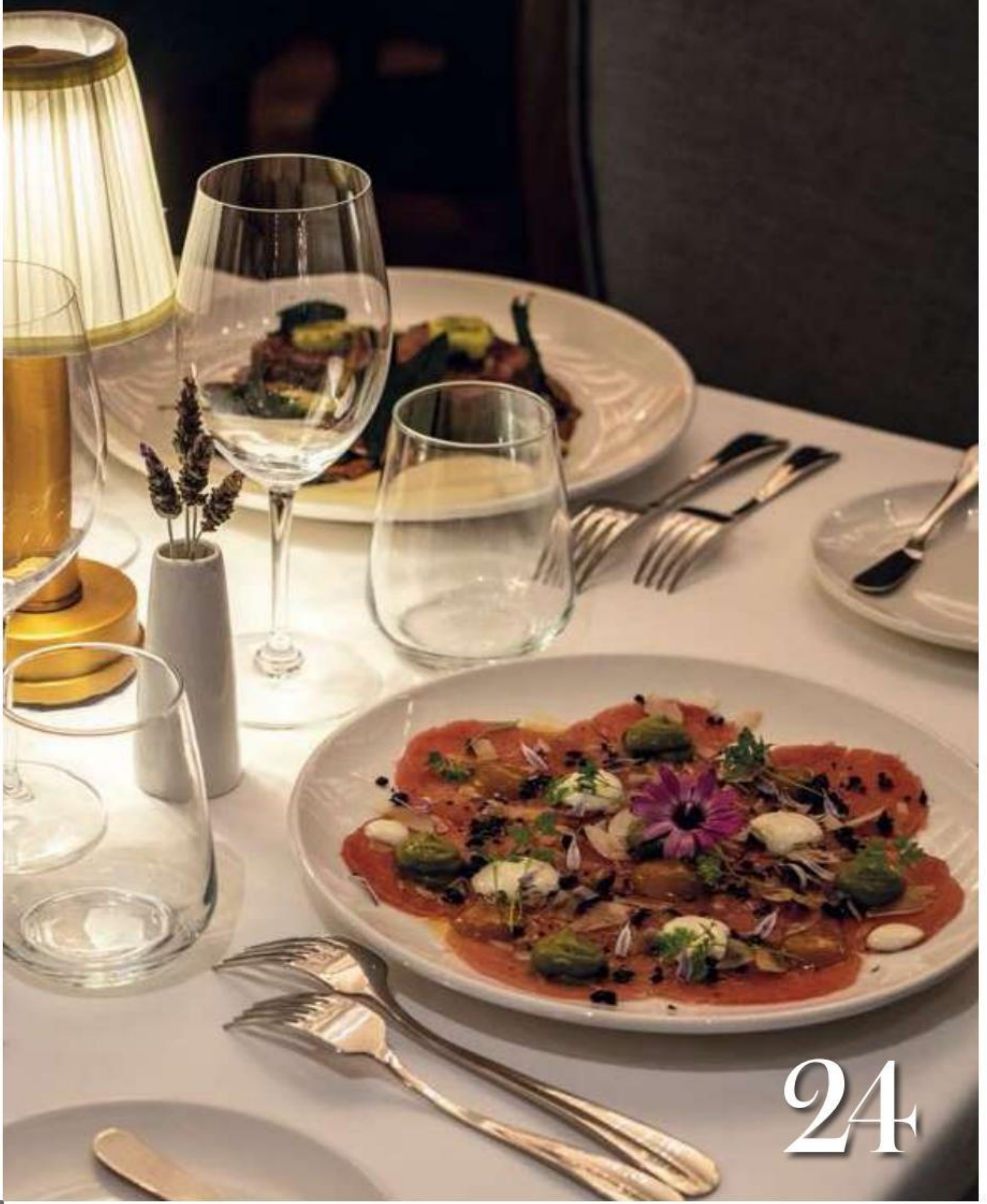
La delicadeza también interviene en forma de vaqueros de gasa, seda que parece tweed, un estampado de motivos de cintas que flotan al viento y una parka con capucha en organza negra adornada con lazos. La feminidad reina con botas hasta los tobillos y un satén *bouillonné* a lo largo de la pala de un par de zapatos. Cuellos con volantes extraíbles que se asemejan a corolas, gabardinas de encaje de lana negra con incrustaciones de piel sintética realzadas y suéteres negros con plastro- nes de pétalos blancos en 3D puntúan la colección con un toque poético.

Nunca lejos del universo de los cuentos de hadas, la colección Prêt-à-Porter Otoño-Invierno 2025/26 evoca un mundo de maestría e imaginación, al mismo tiempo que sublima los códigos de la Casa. ■



DESTACADOS

MARZO DE 2025



COLCCI SPORT	12
Moda, confort y actitud	
JEAN PIERRE ANTELO	16
“El sector privado no es el enemigo, es el motor de la economía”	
RECONOCIENDO LA SOSTENIBILIDAD Y LA RSE EN BOLIVIA	20
Editoriales de los aliados	
ESPECIAL GOURMET	24
FRANCIS MALLMANN	32
Un maestro del fuego y la cocina de autor	
AMOR Y PATERNIDAD	33
Cuando la edad no es un obstáculo	
COSAS CELEBRA A LOS PAPÁS	34
Mensajes por su día especial	
TIMOTHÉE CHALAMET	48
“Quiero ser uno de los grandes”	



EN PORTADA

Julio Gonzalez retrata a Verónica Weise vestida de Colcci Sport en una producción por Jorge García. La sesión de fotos muestra todo sobre la destacada marca brasileña que llega a sorprender el mercado boliviano. El escenario: el majestuoso Salar de Uyuni. Un agradecimiento especial a Hotel Luna Salada e Imagen Real.



Sabores que cambian con la TEMPORADA

Nueva Carta Otoño - Invierno


**YERBA
BUENA**
Restaurante



FUNDADA EN 1999
NIT N° 122617024
DEPÓSITO LEGAL N° 4-3-65-03

Directora
CARLA TEJERINA DE CABEZAS

Editora ANA SOFÍA CABEZAS

Periodista MARÍA JOSÉ PAREJAS

Consejo editorial MIGUEL SOLIS HAILLOT
QUITO VELASCO
CARMEN LUZ CALVO
GASTÓN SERRANO
ANDREA OVIEDO

Departamento de Arte JAVIER VELASCO

Fotografía ALEJANDRA REZNICEK
PABLO MANZONI
JULIO GONZALEZ
MARTINA CABEZAS

EDITORIA Y PROYECTOS S.A.

Gerente Regional Santa Cruz CLAUDIA POMMIER
cpommier@cosas.com

*Revista "COSAS" editada por
Editora y Proyectos S.A.* CALACOTO CALLE 23, TORRE EMPRESARIAL TITANIUM
OF. 102
TELF: 2150191
CASILLA: 9858
LA PAZ
PASEO COMERCIAL "EL CHUUBI" N°34
EQUIPETROL TELF: 3145205
SANTA CRUZ

Pre-Impresión digital e Impresión SPC IMPRESORES S.A.

Representante Legal ORLANDO CABEZAS

Editora Internacional SOLEDAD MIRANDA IBARRA

Bureau en Nueva York MANUEL SANTELICES ITURRIAGA

Corresponsales:
Nueva York: FRANCISCA REYES C.
Hollywood: YENNY NUN
Londres: LORETO HERMAN
NATHALIE MALINARICH
París: ANDREA DESORMEAUX
EZEQUIEL DORIA MEDINA
Copenhague: TATIANA RAMÍREZ
Zurich: PAULA AMUNÁTEGUI
Buenos Aires CLAUDIA ECHEVERRÍA
Mar del Plata: VERÓNICA FOXLEY DETMER

*Servicios informativos exclusivos
Agencias:* GAMMA PRESSE, ANGELI, SIPA PRESS,
EUROPA PRESS, CAMERA PRESS,
SERPESA S.A.

Publicaciones: NEWSWEEK, PARIS MATCH, GENTE,
NOTICIAS, TRIBUNA DE ACTUALIDAD.

EDICIONES INTERNACIONALES

"Cosas" Chile Directora MÓNICA COMANDARI KAISER

"Cosas" Perú Directora ELIZABETH DULANTO DE MIRÓ QUESADA

"Cosas" Ecuador Directora CLAUDIA GONZÁLES

"Cosas" México Directora ARLENNE MUÑOZ VILCHIS

SUSCRIPCIONES: 2150191 - 3145205
WWW.COSAS.BO / EMAIL: REVISTACOSAS@COSAS.COM

BOLIVIA: 20 Bs.

PROHIBIDA TODA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL CONTENIDO DE ESTA REVISTA.

STOCK LIMITADO!

A JUNTAR
¡STICKERS!

 Masterpro

FOODIES

LA RECETA PERFECTA



PANINERA
171 Bs
+40 STICKERS



ATOMIZADOR
50 Bs
+30 STICKERS

UNA PROMO EXCLUSIVA DE:

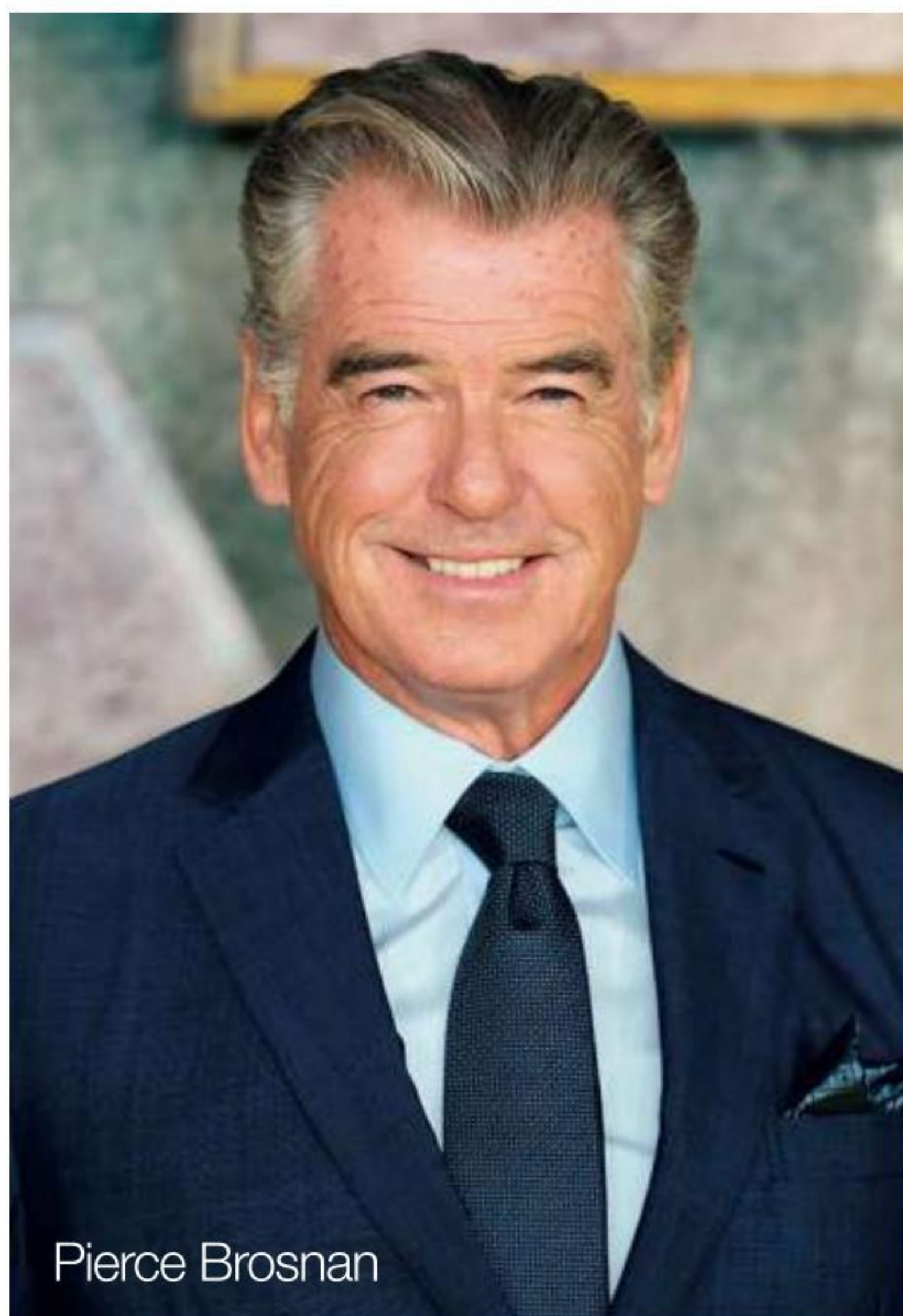
Farmacorp  **Amarket**

 **AUTORIDAD DE FISCALIZACIÓN DEL JUEGO**
JUEGO JUSTO, LEGAL Y TRANSPARENTE
Actividad Autorizada y Fiscalizada por la Autoridad de Juegos.
La presente promoción empresarial tendrá un período de duración a partir de la Notificación de la Resolución Administrativa de la Autoridad del Juego, hasta el 30 de mayo del 2025 o HASTA AGOTAR STOCK. Para mayor información ingresar a www.farmacorp.com

Términos y Condiciones: Promoción exclusiva para clientes que realicen sus compras en las Sucursales de Farmacorp o Amarket, que estén afiliados a FARMACLUB y funcionarios de Farmacorp. Por cada Bs 50 de compra el cliente recibe 1 sticker. Por cada Bs 10 de compra de productos auspiciantes recibe 1 sticker adicional. Si pagas con tu tarjeta del Banco Ganadero Débito o Crédito, por cada Bs 50 recibes 2 stickers adicionales. Y si el cliente tiene seguro Alianza por cada Bs 10 de pago coaseguro, recibes 2 stickers adicionales. Por cada Bs 10 de compra de productos auspiciantes por la Web y App de Farmacorp y Amarket recibe 2 stickers. Si pagas con tu tarjeta de crédito co-brand FARMACORP - BANCO GANADERO, por cada Bs. 50 recibes 3 stickers adicionales. Por la compra de cada Bs. 50 en las tiendas de la cadena Pizza Hut, o realizar su pedido por WhatsApp o WEB recibes 1 sticker extra. El período de duración de la Promoción Empresarial: a partir de la Notificación de la Resolución de Autorización emitida por la Autoridad del Juego, hasta el 30 de mayo del 2025 o HASTA AGOTAR STOCK. Fotos meramente ilustrativas. Para mayor información ingresar a www.farmacorp.com

COSAS DE FAMOSOS

Por Redacción COSAS/ Fotos Shutterstock



Pierce Brosnan



Ben Affleck y Jennifer Garner

BEN AFFLECK Y JENNIFER GARNER HAN VUELTO A ESTAR EN EL CENTRO DE LOS RUMORES TRAS SER VISTOS COMPARTIENDO UN MOMENTO ESPECIAL EN EL CUMPLEAÑOS NÚMERO 13 DE SU HIJO SAMUEL. LA EXPAREJA, DIVORCIADA DESDE 2018, FUE FOTOGRAFIADA EN UNA ACTITUD CERCANA Y SONRIENTE, LO QUE HA DESATADO ESPECULACIONES SOBRE UNA POSIBLE RECONCILIACIÓN.

Pierce Brosnan ha dejado clara su postura sobre el futuro de James Bond: el próximo agente 007 debe ser británico. En una reciente entrevista, el actor lamentó además la adquisición de la franquicia por Amazon, señalando que espera que la compañía trate al personaje con “dignidad, imaginación y respeto”. La compra de MGM Studios en 2022 y la posterior toma de control creativo por parte de Amazon en febrero de 2025 han generado incertidumbre sobre el rumbo de la saga. Entre los nombres que suenan para suceder a Daniel Craig destacan James Norton, Theo James, Idris Elba y Henry Cavill, aunque también se ha mencionado al estadounidense Andrew Garfield. Uno de los candidatos más comentados es Aaron Taylor-Johnson, sobre quien Brosnan afirmó que tiene “el talento, el carisma y las habilidades para interpretar a Bond”. Mientras tanto, los fanáticos temen que la saga siga el camino de otras franquicias tras adquisiciones similares, lo que está lejos de comprobarse ya que aún no hay fecha oficial para la próxima película ni para la revelación del nuevo 007.

Ben Affleck y Jennifer Garner han vuelto a estar en el centro de los rumores tras ser vistos compartiendo un momento especial en el cumpleaños número 13

de su hijo Samuel. La expareja, divorciada desde 2018, fue fotografiada en una actitud cercana y sonriente, lo que ha desatado especulaciones sobre una posible reconciliación. Sin embargo, fuentes cercanas aseguran que su relación sigue siendo estrictamente amistosa y enfocada en la crianza de sus hijos. Mientras Garner mantiene una relación con el empresario John Miller, Affleck finalizó recientemente su matrimonio con Jennifer Lopez. Aunque ha sido visto en citas casuales, su prioridad sigue siendo su familia. Allegados al actor afirman que su vínculo con Garner es especial: “Ben la ama más que a cualquier otra mujer, excepto su madre”, comentó una fuente. A pesar de los rumores, todo indica que su cercanía se debe a su compromiso como padres.

Taylor Swift podría verse envuelta en la batalla legal entre Blake Lively y Justin Baldoni, un caso que ha sacudido Hollywood. La estrella pop ha sido mencionada como testigo en el juicio que enfrenta a Lively y Baldoni por presunto acoso en el set de *Romper el círculo (It Ends With Us)*, lo que podría convertirla en una figura clave en el proceso. Blake Lively acusa a Baldoni de haber generado un ambiente laboral hostil y de haber cometido conductas inapropiadas durante el rodaje. Baldoni, por su parte, ha negado los señalamientos

y ha respondido con una contrademanda millonaria. La cercanía de Swift con Lively ha generado especulación sobre su posible testimonio, ya que fuentes indican que la actriz la llamaba su “dragón” en mensajes privados, insinuando un rol protector. El caso, que ha sumado nuevos testigos y movimientos legales en las últimas semanas, sigue evolucionando con intensidad. A medida que se acerca el juicio, la incertidumbre sobre si Swift testificará y el impacto que esto podría tener en el proceso han aumentado el interés mediático en la disputa.



Taylor Swift



Shakira

Shakira ha pospuesto nuevamente su gira *Las mujeres ya no lloran World Tour* y cancelado sus conciertos en Chile debido a problemas logísticos. A través de un comunicado en redes sociales, la cantante expresó su frustración con la productora local, asegurando que la falta de cumplimiento con los estándares de seguridad la obligó a tomar esta decisión. El problema radicó en la infraestructura del escenario, cuyo montaje no cumplió con las condiciones adecuadas para garantizar la seguridad del equipo y del público. Aunque Shakira lamentó profundamente la cancelación, dejó en claro que su prioridad es ofrecer un espectáculo a la altura de sus exigencias. El caso ha escalado a nivel legal, con el Servicio Nacional del Consumidor de Chile (SERNAC) evaluando acciones contra la productora Fénix. Según el organismo, la suspensión de los conciertos no se debe a fuerza mayor, sino a un incumplimiento contractual. Se investigarán las responsabilidades y se analizarán posibles indemnizaciones para los afectados.

Katy Perry viajará al espacio en el primer vuelo exclusivamente femenino de Blue Origin, sumándose a una misión histórica junto a Lauren Sánchez, Gayle King y otras cuatro mujeres. La misión NS-31, prevista para la primavera de



Katy Perry

2025, llevará a la tripulación a más de 100 km de altitud, permitiéndoles experimentar la ingravidez antes de regresar a la Tierra. Este será el undécimo vuelo tripulado del cohete New Shepard y el primero con una tripulación exclusivamente femenina desde el viaje en solitario de Valentina Tereshkova en 1963. Lauren Sánchez, prometida de Jeff Bezos, lideró la iniciativa con la intención de abrir más oportunidades para las mujeres en la exploración espacial. “Nada estaba más

allá de mi imaginación cuando era niña”, expresó Perry sobre su participación en la misión. Con este viaje, se suma a la lista de celebridades que han incursionado en el turismo espacial, como William Shatner y Michael Strahan.

Fuentes cercanas a la Casa Real desmintieron los rumores sobre un presunto beso de la princesa Leonor durante su estancia en Salvador de Bahía, Brasil. La heredera al trono de España llegó a bordo del buque escuela Juan Sebastián Elcano como parte de su formación en la Armada y, en su tiempo libre, participó en eventos locales junto a sus compañeros. Las especulaciones surgieron a raíz de imágenes tomadas en la fiesta Terça da Benção, donde se la veía en la Praça das Artes, en el barrio Pelourinho. Sin embargo, testigos aseguran que sus compañeros formaron un círculo a su alrededor para proteger su privacidad cuando notaron la presencia de fotógrafos. “No hubo beso ni nada similar”, explicaron fuentes cercanas. Este episodio se suma a otros rumores recientes sobre la princesa, que sigue cumpliendo con su exigente formación a bordo del Juan Sebastián Elcano. Durante su estancia en Brasil, también asistió a actos oficiales, reafirmando su compromiso con sus responsabilidades institucionales. ■



Princesa Leonor

FUENTES CERCANAS A LA CASA REAL DESMINTIERON LOS RUMORES SOBRE UN PRESUNTO BESO DE LA PRINCESA LEONOR DURANTE SU ESTANCIA EN SALVADOR DE BAHÍA, BRASIL. LA HEREDERA AL TRONO DE ESPAÑA LLEGÓ A BORDO DEL BUQUE ESCUELA JUAN SEBASTIÁN ELCANO COMO PARTE DE SU FORMACIÓN EN LA ARMADA Y, EN SU TIEMPO LIBRE, PARTICIPÓ EN EVENTOS LOCALES JUNTO A SUS COMPAÑEROS.



COLCCI SPORT

MODA, CONFORT Y ACTITUD



La moda deportiva de lujo tiene un nuevo protagonista en Bolivia. De la mano de la empresaria Roxana Pérez, Colcci Sport llega al país con una propuesta que fusiona diseño, comodidad y versatilidad, pensada para la mujer moderna y empoderada. "Gracias a nuestra experiencia previa, tuvimos la invitación de parte de esta marca de prestigio y, con nuestra trayectoria, la hemos visto como una apuesta segura para el público boliviano, que gusta de la calidad y el diseño diferenciado", asegura Roxana.

Por Redacción COSAS/ Fotos Julio Gonzalez/ Producción Jorge García/ Modelo Verónica Weise/
Locación Salar de Uyuni/ Agradecimiento Especial a Hotel Luna Salada e Imagen Real



Colcci Sport forma parte del grupo AMC Textil, un holding brasileño con casi tres décadas de trayectoria que reúne algunas de las marcas de moda más exitosas de la región, como Tufi Duek, Forum y Triton. Su propuesta está dirigida a mujeres activas que buscan verse bien en cualquier momento del día sin sacrificar comodidad. “Va más allá de aquella mujer *fitness*; apunta a una mujer empoderada y activa que quiere verse bien en distintas actividades del día sin dejar de estar a la moda, pero al mismo tiempo sintiéndose cómoda”, explica Roxana. La marca ofrece prendas de alto rendimiento ideales para el ejercicio, pero también opciones que encajan en la estética del *sporty style*, combinando funcionalidad con un toque de sofisticación. “Lo que hace única a esta marca es que la puedes usar con tranquilidad 24/7 sin perder el *glamour* y el confort”.

Para su gran debut en Bolivia, Colcci Sport apostó por una campaña fotográfica en uno de los escenarios naturales más impresionantes del mundo: el Salar de Uyuni. “Es un lugar con un aura mística y hasta mágica, que sin duda merece mayor reconocimiento”, comenta la empresaria. La sesión fue dirigida por el

reconocido fotógrafo Julio González y tuvo como musa a Verónica Weise, top Magnífica, *influencer* y asesora de imagen. “Representa muy bien el estilo de mujer al que apunta Colcci Sport: elegante, sensual y con mucho estilo”.

El *retail* de lujo en Bolivia está en constante evolución y Colcci Sport llega para consolidar la tendencia de la moda deportiva premium. “Apostamos en este sector al ver su crecimiento, hay una constante evolución en el mismo y ya se ha vuelto parte de la rutina diaria el cuidado del cuerpo y, consecuentemente, de la salud. Nuestra meta es acompañar a la mujer para que pueda sentirse bien frente al espejo con propuestas que acentúan sus atributos y refuerzan su seguridad”, señala Roxana.

Con una trayectoria destacada en la gestión de franquicias de renombre, Roxana apuesta con confianza en el éxito de Colcci Sport en el país. “Como todo emprendimiento, estamos intentando aprender en cada paso. Colcci Sport es una gran apuesta que hacemos por Bolivia y estamos seguros de que nuestra clientela anterior y aquella nueva que deseamos captar va a enamorarse de la marca como hemos hecho nosotros. No hay nada más seguro para tener éxito que confiar en aquello que amas. Realmente disfrutas verlo convertido en un éxito”, concluye. ■



Casco Antiguo

1.30 Hrs



Colón

Copa
Airlines



PANAMA
VIVE POR MÁS

DESAYUNO EN EL CARIBE, ALMUERZO EN EL PACÍFICO

PANAMÁ TIENE DE TODO
- Y MUY CERCA -

HAZ UNA PARADA GRATIS
EN TU PRÓXIMO VIAJE



¡Reserva ya! copa.com



Oficina
de ventas



Call
center



Agencias
de viajes

JEAN PIERRE ANTELO

“EL SECTOR PRIVADO NO ES EL ENEMIGO,
ES EL MOTOR DE LA ECONOMÍA”

Jean Pierre Antelo, quien ha sido reelegido como presidente de la Cámara de Industria, Comercio, Servicios y Turismo de Santa Cruz (Cainco) para el período 2025-2026, en un contexto marcado por desafíos económicos y un escenario político polarizado, reafirma su compromiso de trabajar junto al sector privado para impulsar la transformación y el mejor futuro empresarial.

Por Carla Tejerina/ Fotos Julio Gonzalez

Ante un escenario en el que Bolivia enfrenta una crisis económica marcada por la escasez de dólares y combustible, la disminución de las reservas internacionales y la reducción de exportaciones de gas natural que han debilitado la economía nacional, Jean Pierre Antelo mantiene una postura firme al cuestionar al gobierno, señalando lo que considera un modelo agotado y una crisis permanente.

En entrevista con COSAS, el presidente de la CAINCO analiza la relación entre el gobierno y el sector privado, exponiendo las principales demandas del empresariado. Además, aborda la formulación de políticas públicas y comparte sus expectativas sobre los candidatos para las próximas elecciones en Bolivia.

¿Cuáles son los principales objetivos de su nueva gestión en CAINCO para el periodo 2025-2026?

Con los 110 años de CAINCO que coinciden con el inicio de esta nueva gestión, como Cámara hemos adoptado cuatro pilares estratégicos para nuestro trabajo; Innovación, Sostenibilidad

y Equidad, e Internacionalización. En concordancia a estos ejes en esta gestión buscaremos fortalecer el ecosistema empresarial, impulsando la competitividad a través de la innovación y adaptabilidad para poder responder a un entorno desafiante y en movimiento, acompañando al sector empresarial en la adopción de nuevas tecnologías y modelos de negocio sostenibles, que son la manera en la cual se hace empresa en la actualidad.

CAINCO impulsa la internacionalización como una necesidad para el crecimiento empresarial y promueve políticas públicas que fomenten la inversión y el emprendimiento. Además, seguirá elevando propuestas y generando espacios de diálogo para fortalecer la estabilidad económica y el desarrollo.

¿Qué estrategias implementará para fortalecer el sector empresarial en el contexto de crisis económica actual?

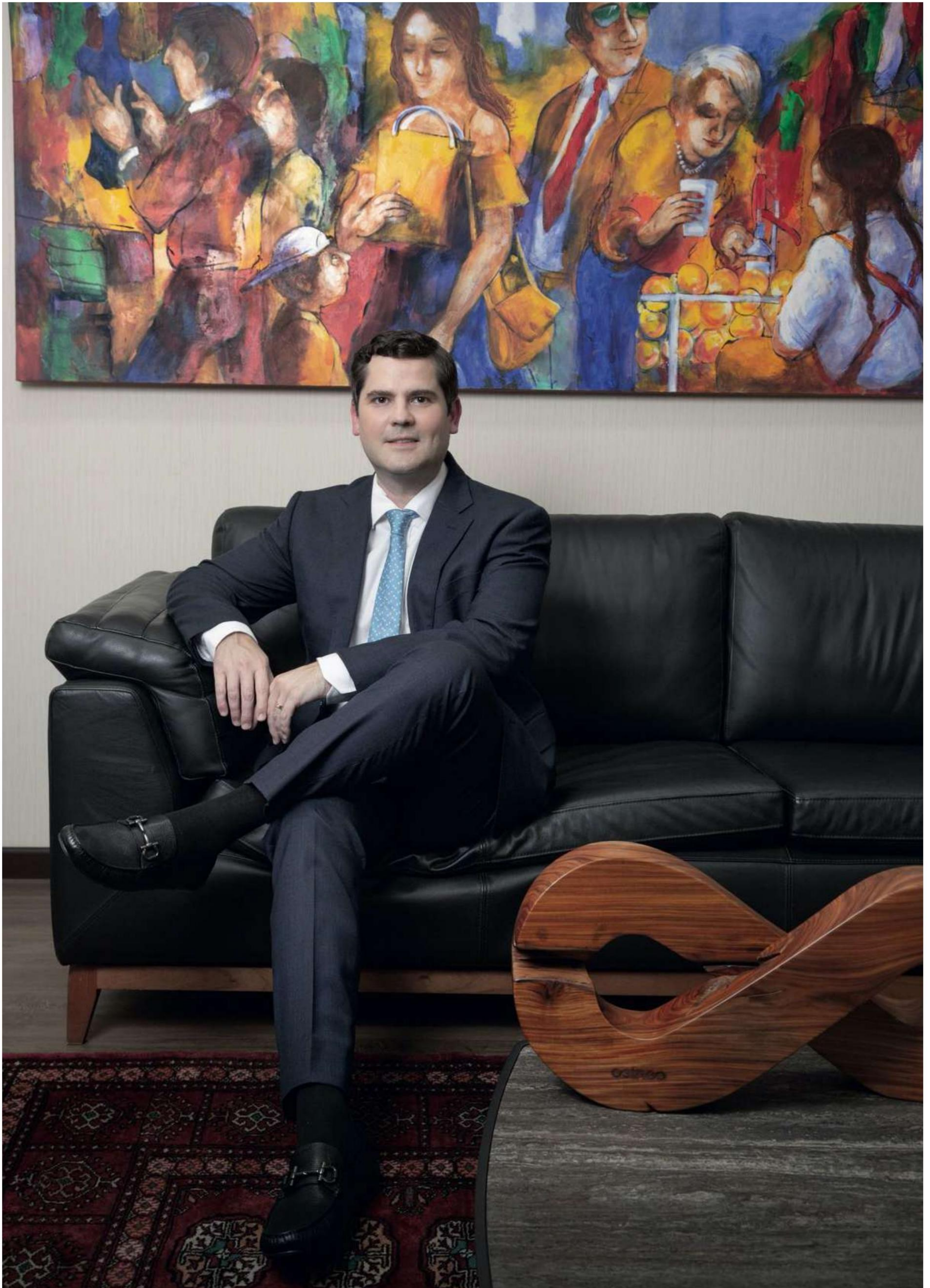
La crisis nos obliga a repensar la forma en que operamos y creamos valor. Sin lugar a duda, el diálogo público privado y la unión entre diferentes sectores e instancias de representación del sector empresarial son claves y parte de nuestras estrategias.

La eficiencia y el impulso a la digitalización en un contexto complejo son estrategias que permiten mejorar la competitividad tanto en mercados nacionales, como mirando más allá de las fronteras y por lo tanto tenemos líneas de trabajo dedicadas a atender estas necesidades.

Finalmente defender el libre comercio y la integración regional, no hablamos solamente de exportaciones, sino también de promover plataformas de intercambio y conexión que pongan a Bolivia en el mapa y que lo hagan al ritmo que demanda la realidad global.

¿Cuáles son las principales demandas del sector empresarial al gobierno en materia económica y tributaria?

El sector empresarial necesita reglas claras y estabilidad para operar y generar empleo y para ello, más que demandas se busca certidumbre. Una política tributaria equitativa y predecible que no asfixie la formalidad ni desaliente la inversión. La solución inmediata y sostenible ante la falta de divisas que es el principal detonador de todos los síntomas de la crisis, que hoy no solo siente el sector empresarial, sino cada boliviano. El sector productivo, de manera urgente requiere un mercado de combustibles eficientes y sin



distorsiones que garantice el abastecimiento para no afectar la producción de alimentos.

Finalmente, seguridad jurídica; empezaba mencionando las reglas claras, es necesario que abandonemos la idea del control como medidas de protección, pues lo que hacen es desincentivar la inversión y con ella las posibilidades reales de salir adelante. No hablamos de burocracia, sino la instrumentalización política de tramites, reglamentos y normativas.

¿Cómo evalúa la respuesta del gobierno ante las propuestas presentadas por CAINCO en los últimos años?

Hemos sido persistentes en plantear soluciones técnicas y viables a los problemas económicos del país, mucho antes de enfrentar crisis actual. Sin embargo, las propuestas no han sido escuchadas. Percibimos que las respuestas del gobierno han sido insuficientes y, en algunos casos completamente contrarias y perjudiciales. Aun así, creemos que es fundamental que exista un diálogo genuino donde las decisiones se basen en datos y en la sostenibilidad económica del país. Y, por lo tanto, CAINCO no abandonará su vocación de diálogo, la propuesta y la crítica cuando sea necesaria.

¿Cuál es su postura sobre las políticas gubernamentales en relación con el abastecimiento de combustible y la disponibilidad de divisas?

La falta de divisas y los problemas en el abastecimiento de combustibles están ligadas, es decir, no se puede hablar de una sin tocar a la otra. Y ambas están afectando gravemente a la producción, el comercio, el transporte y a la población en su día a día.

Mientras no se brinden soluciones sostenibles y estructurales ante la falta de divisas, que no pasan de manera exclusiva por créditos cualquier solución es solo un parche para ganar oxígeno.

Hay un par de elementos clave que deben ser abordados de manera urgente, primero la transparencia en la administración de las reservas internacionales y políticas monetarias que permitan la fluidez del mercado cambiario, esto solo se logra con una verdadera independencia del Banco Central de Bolivia. Segundo, empezar a transitar

a una lógica que no normalice el déficit fiscal y toque de manera clara los puntos de dolor.

De manera específica, si hablamos de combustible, el año pasado la liberación de importación para el sector privado ha sido una medida incompleta, pues existen aspectos que más allá de burocráticos son limitativos. Se debe partir de la revisión de la actual Ley de Hidrocarburos, las regulaciones de sustancias controladas para combustible y por supuesto, la generación de incentivos para la inversión en el sector energético.

¿Qué condiciones considera necesarias para que exista un diálogo productivo entre el sector privado y el gobierno?

El diálogo debe estar basado en el respeto mutuo y reconocimiento del aporte de cada una de las partes. El sector privado en Bolivia es motor de la economía, es generador de empleos y aporta al desarrollo del país; es parte del tejido social del país y esto debe ser reconocido por parte de nuestro interlocutor; por mucho tiempo se ha tratado de poner al sector privado en la acera de enfrente como opuestos al Gobierno e incluso a la población, cuando esto es totalmente alejado a la verdad. Por otro lado, debe

existir voluntad política para no solo escuchar las propuestas, sino analizarlas con la rigurosidad del caso. La sinceridad, los datos y la evidencia técnica en la toma de decisiones son claves, para evitar caer en medidas cortoplacistas que afectan el futuro del país.

Los espacios de diálogo sin frutos son improductivos, deben existir mecanismos claros de seguimiento para garantizar que cualquier solución o acuerdo fruto del diálogo se torne en realidad.

¿Qué papel debe desempeñar CAINCO en la formulación de políticas públicas económicas?

CAINCO es una institución centenaria, hemos acompañado el desarrollo de Santa Cruz y de Bolivia y nuestra visión al futuro es continuar haciéndolo. Para ello nuestro compromiso está centrado en proponer políticas públicas que mejoren la competitividad del país, siempre basadas en evidencia y desde una mirada comparativa con buenas prácticas internacionales. Por otro lado, fomentar la articulación público – privada que es el camino para afrontar los desafíos presentes y futuros y finalmente, proponer políticas que apuesten por el libre mercado y el emprendimiento como pilares fundamentales de la economía boliviana.

¿Cuáles son sus expectativas respecto a la postura de los candidatos presidenciales en las próximas elecciones sobre la participación del empresariado en la economía?

Creemos firmemente que hoy la población merece propuestas claras ante un escenario de incertidumbre, el sector privado de manera puntual espera ser visto como parte central en la búsqueda de soluciones ante la crisis económica actual y esperamos encontrar entre las propuestas aquellas promuevan la inversión y el empleo, con reglas claras y seguridad jurídica, estabilidad económica, incentivos a producción y la exportación, en lugar de trabas y burocracia y una mirada de futuro que encuentre en el sector privado un aliado para liderar la modernización de aparato productivo del país. ■



Un enfoque integral hacia las finanzas sostenibles

Impulsamos la sostenibilidad a través de la diversidad e igualdad, inclusión y cuidado ambiental

Diversidad e igualdad

Avanza Mujer contribuye a la **inclusión y al crecimiento de los negocios liderados por mujeres bolivianas** y promueve un entorno laboral, diverso e inclusivo.



169,018
mujeres emprendedoras
impulsaron sus negocios

con créditos que ascienden a

\$us 1,137
millones

representando
44.04%
del **total** de la cartera
del banco



24.953

mujeres certificadas en los diferentes
programas de formación y desarrollo
de habilidades de negocio.

Inclusión financiera y RSE

Impulsamos la **inclusión y el desarrollo del entorno social** mediante **programas de RSE y Educación Financiera**, contribuyendo a la reducción de desigualdades y al acceso equitativo a los servicios financieros.



Educación Financiera

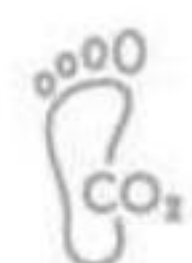
1.088.994
beneficiarios desde 2012



Escuelas de Capital Social

22.494
niños, niñas y adolescentes
beneficiados desde 2010

Medio ambiente



Medimos anualmente nuestra **Huella de Carbono**, tanto institucional como financiada; con el fin de desarrollar estrategias para la mitigación y compensación del impacto generado.



6 sistemas de
paneles fotovoltaicos
en instalaciones propias, generando
más de **+200MW/año** y evitando
+120 toneladas de CO2e/año.



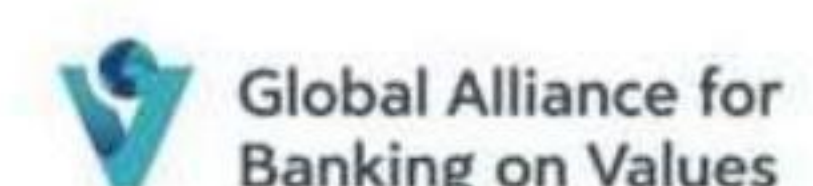
24.000 hectáreas
de bosques conservadas
en la Amazonía
impactando a **+800** familias y
permitiendo el almacenaje de
+23.000ton de CO2.



19.900 clientes
informados acerca de prácticas
sostenibles para mitigar sus
emisiones de CO2 y reducir su
vulnerabilidad ante los impactos del
cambio climático.

**Datos al cierre de la gestión 2024*

Adhesiones:



RECONOCIENDO LA SOSTENIBILIDAD Y LA RSE EN BOLIVIA

Cada año, COSAS reconoce a las empresas que han incorporado la sostenibilidad y la Responsabilidad Social Empresarial en su gestión. Hoy, más que nunca, es esencial y valioso adoptar una mirada consciente hacia el medioambiente, la sociedad y el país al momento de actuar. Por ello, la revista se une a aliados que desean celebrar a quienes ponen grandes esfuerzos en ser agentes de cambio.

Te invitamos a leer las opiniones de los coorganizadores de esta iniciativa, que destacará las acciones de sostenibilidad y RSE llevadas a cabo en Bolivia.

DE LA RESPONSABILIDAD A LA ACCIÓN



Foto: Alejandra Reznicek

Julia Johannsen
Representante del Grupo BID en Bolivia

En el BID y nuestra ventana para el sector privado, BID Invest, creemos que la sostenibilidad corporativa es esencial para el desarrollo a largo plazo de América Latina y el Caribe. Nuestra visión se centra en la integración de prácticas responsables y sostenibles en las operaciones del sector privado, no solo para mejorar el rendimiento financiero a largo plazo, sino también para generar un impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente.

Creemos que la gestión responsable de recursos (naturales, humanos, financieros etc.) es un pilar fundamental de la sostenibilidad corporativa. Promovemos el uso eficiente y responsable de los recursos naturales, minimizando el impacto ambiental a través de prácticas sostenibles como la eficiencia energética y la adecuada gestión de residuos.

Además, ponemos énfasis en los derechos humanos y la participación de las partes interesadas, asegurando que las empresas respeten estos derechos y fomenten la participación activa de empleadas y empleados,

comunidades locales y otros grupos relevantes de la sociedad. Este enfoque garantiza que las acciones empresariales sean socialmente responsables y alineadas con valores éticos fundamentales.

Promovemos igualdad de oportunidades y un entorno sin discriminación en el lugar de trabajo, incluyendo a los pueblos indígenas, salvaguardando sus derechos y territorios.

En este contexto, creemos que la innovación y la resiliencia son factores clave para el éxito a futuro y la sostenibilidad empresarial, ya que son cruciales para enfrentar nuevos desafíos y adaptarse a cambios en el entorno económico y ambiental.

En el BID y BID Invest, estamos decididos a seguir promoviendo prácticas empresariales responsables y sostenibles que beneficien a toda la región. Al trabajar juntos entre empresas privadas, financiadores, legisladores, academia y sociedad civil, podemos crear un entorno en el que las empresas prosperen mientras contribuyen al bienestar de nuestras comunidades y al cuidado del planeta. ■

30 AÑOS DE LA UNIÓN EUROPEA EN BOLIVIA; COMPROMETIDOS CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE



Foto: Alejandra Reznicek

Jaume Segura Socias
Embajador de la Unión Europea en Bolivia

El trabajo de la Unión Europea en Bolivia está claramente alineado con el desarrollo sostenible del país, especialmente ahora cumplimos treinta años de presencia en Bolivia.

Este año, rendimos homenaje, una vez más a las empresas bolivianas que sobresalen por su dedicación a la responsabilidad social y la sostenibilidad empresarial. Estas iniciativas son fundamentales no solo para el progreso económico de Bolivia, sino también para contribuir a crear un tejido social más fuerte y con los derechos humanos, la democracia y el desarrollo sostenible, valores esenciales que compartimos Bolivia y Europa.

En la Unión Europea incentivamos a las empresas a adoptar prácticas éticas que beneficien a las comunidades, protejan el medio ambiente a la vez que fortalezcan la economía nacional, apoyando acciones de responsabilidad social empresarial (RSE) que tienen el potencial de generar un impacto positivo en Bolivia, mejorando la calidad de vida de sus ciudadanos y promoviendo el bienestar general.

El respaldo de la Unión Europea a estas iniciativas forma parte de los principios de Global Gateway, nuestra nueva estrategia para fomentar inversiones estratégicas y sostenibles que benefician a las

personas y al planeta. Global Gateway busca enfrentar los desafíos globales más urgentes, desde la lucha contra el cambio climático hasta la mejora de la competitividad.

La Unión Europea y sus Estados Miembros presentes en Bolivia, buscamos a través de Global Gateway promover la movilización de trescientos mil millones de euros en todo el mundo en inversiones sostenibles que fomenten el desarrollo de economías en los países socios. Esta inversión se alineará con los estándares sociales y ambientales más altos, garantizando beneficios duraderos para las comunidades locales.

En Bolivia, queremos ser socios en el desarrollo sostenible del país en campos como la energía renovable, las cadenas de valor de materias primas, la lucha contra el cambio climático o la gobernanza democrática, con un enfoque responsable social y ambientalmente que proteja los derechos de los grupos más vulnerabilizados. Este compromiso está alineado con la Agenda 2030 de la ONU y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, así como con el Acuerdo de París. A través de esta colaboración, buscamos contribuir al fortalecimiento de las empresas y economías de nuestros socios, construyendo juntos un futuro más próspero y sostenible. ■

MÁS ALLÁ DE LAS BUENAS INTENCIONES: EL ROL DE LA EMPRESA EN LA BOLIVIA DEL MAÑANA



Foto: David Nuñez

María René Centellas
Gerente General de Laboratorios Bagó de Bolivia

Este año, Bolivia conmemora su bicentenario, un momento histórico que me invita a reflexionar sobre el camino recorrido y las oportunidades que tenemos para construir un futuro más sostenible. La responsabilidad social empresarial (RSE) ha evolucionado desde pequeños gestos solidarios hasta convertirse en estrategias estructuradas que contribuyen al desarrollo del país. Sin embargo, creo que es fundamental que las empresas, más allá de acciones puntuales, se comprometan con iniciativas que generen impacto a largo plazo, alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

En Laboratorios Bagó de Bolivia, entendemos que el crecimiento empresarial no puede desvincularse del bienestar de la comunidad. Para mí, la sostenibilidad debe ser un eje transversal en todas nuestras acciones, desde el acceso a la salud hasta la equidad de género y el cuidado del medioambiente. Un claro ejemplo de esto es nuestro compromiso con la inclusión y el empoderamiento femenino. Con más del 55% de mujeres en nuestra organización y una alta representación en cargos de liderazgo, hemos demostrado que la equidad es una realidad cuando se trabaja con determinación y se demuestra la mayor productividad con impacto positivo en la rentabilidad.

La sostenibilidad no es solo un concepto interno; también implica nuestro impacto al entorno. En este sentido, nuestras políticas buscan

trascender el ámbito corporativo y contribuir activamente a la construcción de una sociedad más justa y equitativa. La implementación de programas de bienestar, la promoción de la salud mental y la creación de espacios seguros para nuestros colaboradores son solo algunas de las acciones que reflejan mi compromiso con el desarrollo integral de las personas.

En el marco del bicentenario, creo que es crucial que más empresas refuercen su compromiso con la sostenibilidad. No basta con buenas intenciones; se requiere una visión de largo plazo que integre el crecimiento económico con el bienestar social y el respeto por el medioambiente. Bolivia enfrenta grandes desafíos, y estoy convencida de que el sector privado tiene un papel determinante en impulsar un modelo de desarrollo que garantice prosperidad sin comprometer los recursos de las futuras generaciones.

Por ejemplo, ejercer la economía circular que es una incidencia directa en la economía nacional, compartir las acciones en finanzas sostenibles.

El futuro de Bolivia dependerá de las decisiones que tomemos hoy. Es momento de reafirmar nuestro compromiso con la responsabilidad, la equidad y la sostenibilidad, asegurando que el bicentenario no solo sea una celebración, sino el inicio de una nueva era de progreso consciente y duradero. ■

LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL EN LA ERA DE LA SOSTENIBILIDAD: UN IMPERATIVO PARA LA AGENDA 2030



Lucía Sossa
Directora ejecutiva de Pacto Global

La Responsabilidad Social Empresarial (RSE) ha evolucionado de la filantropía a un eje central en la gestión corporativa, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030. Hoy, las empresas deben asumir un rol clave en la construcción de sociedades justas y sostenibles, integrando prácticas responsables en su operación diaria.

Históricamente, la RSE se limitaba a donaciones y proyectos sociales. Sin embargo, la creciente conciencia sobre el cambio climático, las crisis económicas y las desigualdades ha impulsado su transformación en una estrategia integral que abarca gobernanza ética, sostenibilidad ambiental y equidad social. Empresas de todos los tamaños han demostrado que un modelo de negocio sostenible no solo es viable, sino también rentable. Además, la adopción de criterios ESG (ambientales, sociales y de gobernanza) se ha convertido en un factor determinante para inversores y la permanencia en el mercado.

En América Latina, la RSE ha avanzado, pero enfrenta desafíos como la pobreza, la informalidad laboral y la vulnerabilidad al cambio climático. En países como Colombia, Chile y Brasil, marcos normativos han incentivado su adopción, mientras que en México organismos empresariales promueven estrategias ESG. En Bolivia, aunque la integración de la RSE en la estrategia empresarial aún es limitada, el Pacto Global de Naciones Unidas impulsa iniciativas clave en finanzas sostenibles, gobernanza y equidad de género. Cada vez más empresas bolivianas comprenden que la RSE no solo mejora su

reputación, sino que también fortalece su capacidad de adaptación ante los cambios del mercado.

El sector privado es fundamental para alcanzar los ODS, aprovechando su innovación y recursos para generar impacto positivo. Integrar criterios ESG en la toma de decisiones permite reducir impactos negativos, fomentar economías inclusivas y fortalecer la competitividad. La colaboración entre empresas, gobiernos y ONG es esencial para maximizar el impacto y escalar soluciones sostenibles. La inversión en energías limpias, la reducción de emisiones y la inclusión laboral son algunas de las acciones más relevantes en este marco.

Para consolidar la RSE, es crucial contar con sistemas de medición y reporte de impacto, adoptando estándares internacionales como GRI y PRI, lo que facilita la transparencia y credibilidad. Además, la sostenibilidad empresarial requiere líderes capacitados en RSE, asegurando que estas iniciativas sean parte de la estrategia corporativa y no proyectos aislados.

La RSE ya no es opcional. En un entorno global desafiante, la sostenibilidad es un imperativo estratégico. Las empresas que no adopten modelos responsables comprometen su competitividad y relevancia. La Agenda 2030 es una guía clara, pero su éxito dependerá del compromiso del sector privado para liderar el cambio y generar un impacto real. La RSE es el camino hacia un futuro sostenible y resiliente, donde el éxito empresarial se mida no solo en términos financieros, sino también en su contribución al bienestar social y ambiental. ■

Ancestral

EL FUEGO COMO ESENCIA, LA HONESTIDAD COMO PRINCIPIO

Ancestral no es solo un restaurante; es una declaración de principios. Un espacio donde el fuego es el hilo conductor, el producto local es el protagonista y la honestidad en la cocina es la única regla inquebrantable. Detrás de esta propuesta están los chefs Mauricio López y Sebastián Giménez, junto a su socio Fabián Rojas. Juntos, han logrado consolidar un restaurante de nivel internacional sin perder la esencia de su tierra.



Ancestral nació en una conversación en San Sebastián, España, donde trabajaba Sebas”, cuentan. “Después de que Mauricio terminara sus prácticas en Suecia, decidimos que era momento de volver y apostar por Bolivia”. La premisa fue clara desde el inicio: una cocina sin adornos innecesarios, sin cuentos, centrada en la elegancia de lo simple y en el respeto absoluto por los ingredientes bolivianos.

UN MENÚ EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

Desde sus inicios, el menú de Ancestral ha experimentado una evolución constante. Lo que comenzó con una carta reducida de una sola página hoy es una propuesta gastronómica amplia, que incluye un menú de degustación de ocho pasos. Cada plato cuenta una historia, un relato que se construye con ingredientes cuidadosamente seleccionados y con técnicas perfeccionadas en cocinas de Perú, España, Dinamarca y Suecia.

La cultura y geografía de Bolivia son el pilar de esta propuesta. “El país nos da una variedad enorme de ingredientes que vamos descubriendo con el tiempo, y la cultura nos inspira al momento de crear nuestros platos”, explican. Cada producto que entra en la cocina de Ancestral es local, fresco y de temporada. No hay excepciones. La calidad es el criterio fundamental.

La evolución de Ancestral no se ha limitado a su restaurante. Con el tiempo, el proyecto ha crecido para incluir Omuh, una hamburguesería con los mismos valores de calidad y producto local, y una empresa de catering que busca elevar la gastronomía en eventos y bodas.

SOSTENIBILIDAD Y CONEXIÓN CON LOS PRODUCTORES

La sostenibilidad no es un concepto ajeno a Ancestral; es su ADN. “Somos un restaurante que no importa un solo ingrediente del exterior, no usamos productos procesados, lo hacemos todo en casa”, destacan. Desde la charcutería y los ahumados hasta las salsas y el pan, cada elemento del menú es elaborado con técnicas tradicionales y con un profundo respeto por el producto.

Este enfoque no sería posible sin la estrecha colaboración con productores locales y mercados. “Ellos hacen la mayor parte del trabajo”, reconocen. Para Ancestral, la conexión con quienes cultivan y cosechan los ingredientes es fundamental, no solo para garantizar la calidad, sino también para fortalecer la economía local y la identidad gastronómica del país.

RECONOCIMIENTOS INTERNACIONALES Y SU IMPACTO EN LA GASTRONOMÍA BOLIVIANA

En 2022, Ancestral recibió el premio American Express One To Watch, un reconocimiento otorgado por Latin America's 50 Best Restaurants a proyectos emergentes con un enfoque innovador. “Fue un premio inesperado”,



admiten Mauricio y Sebastián. “Nunca buscamos premios; nuestra meta siempre ha sido ofrecer una cocina honesta. Pero fue una gran validación de que estamos haciendo algo distinto”.

El impacto del galardón fue inmediato: mayor atención internacional y una consolidación en el mercado local. “Nos volvimos embajadores de la gastronomía boliviana y ayudamos a hacer del país un destino mucho más atractivo para el turismo, que es una de nuestras principales metas”, afirman.

INNOVACIÓN CON IDENTIDAD

A pesar del éxito, Ancestral no se detiene. “Estamos en constante evolución, pero siempre manteniendo nuestros principios: producto local, fuego como hilo conductor y promoción de Bolivia a través de la gastronomía”, señalan. Para ellos, la innovación no solo ocurre en la cocina, sino también en la gestión empresarial. De este impulso nacieron Omuh y su empresa de catering, con los que buscan expandir la presencia de la gastronomía boliviana en distintos formatos.

A largo plazo, su visión es clara: consolidarse como un grupo gastronómico de referencia en Bolivia, que incluya no solo sus actuales proyectos, sino nuevas propuestas alineadas con su filosofía.

“Queremos que en Bolivia haya más restaurantes con identidad propia y que los jóvenes cocineros que han trabajado en el mundo regresen para cocinar con nuestros productos”, dicen. “Y, sobre todo, que la gastronomía se convierta en una herramienta clave para el desarrollo del país y el turismo”.

Con una cocina que respeta sus raíces y un equipo que trabaja con pasión, Ancestral no solo cocina, cuenta la historia de Bolivia a través del fuego, la brasa y el producto. ■



“Creemos que, como en otros países de la región, la gastronomía y el turismo serán pilares importantes de la economía boliviana. Nuestra visión es que Ancestral no sea solo un restaurante, sino un actor clave en ese futuro, por ello asesoramos empresas de turismo, ofrecemos catering y desarrollamos nuevos negocios gastronómicos. Apostamos por el producto local, generamos empleo y promovemos la internacionalización de la gastronomía boliviana a través de la colaboración con chefs de renombre y la participación en eventos gastronómicos globales. Nuestro compromiso es posicionar a Bolivia en la escena culinaria mundial, resaltando su riqueza cultural y consolidando un grupo empresarial que impulse el valor del producto local y fortalezca la marca país”, cierra Fabián Rojas.



La Rufina

BOLIVIA EN CADA BOCADO

Ser parte de la prestigiosa lista 50 Best Discovery ha puesto a La Rufina en el radar global, reafirmando el valor de la gastronomía boliviana. “Desde el inicio, quisimos demostrar que nuestra cocina tiene una identidad única y merece un lugar en la escena internacional”, afirman. Más allá del reconocimiento, ven este logro como un impulso para que más chefs y productores apuesten por los sabores locales.



La propuesta de La Rufina parte de la comida popular boliviana, reinterpretándola con precisión técnica y una estética cuidada. “Nuestro objetivo no es cambiar la tradición, sino elevarla”, explican. Tomando como base recetas callejeras y de mercado, perfeccionan texturas y combinaciones sin perder autenticidad. Así, los rellenos, típicamente de papa, pueden transformarse con plátano o arroz, sin alterar su esencia.

100% BOLIVIANO

Uno de los pilares del restaurante es trabajar exclusivamente con ingredientes bolivianos, una decisión que fortalece a los productores locales y rescata insumos poco valorados. “Seleccionamos nuestros productos según tres criterios: calidad, historia y origen”, explican. Desde los ajíes de los valles hasta el chuño y mote cultivados con técnicas ancestrales, cada insumo refleja la riqueza del país.

La historia personal de Dennis Llusco, fundadora y chef, refuerza este compromiso. Habiendo crecido en una familia dedicada a la liofilización de la papa, su conocimiento sobre ingredientes andinos se traduce en platos que honran la tradición. Un ejemplo es su homenaje al cordero, para el cual eligen carne de Oruro, donde la alimentación natural del ganado le aporta un sabor distintivo.

Antes de crear La Rufina, Dennis trabajó en destacadas cocinas de Bolivia y Brasil, experiencias que influyeron en su visión. “En Brasil, aprendí a valorar los ingredientes locales con absoluta dedicación, mientras que en Bolivia entendí la importancia de las técnicas ancestrales y el fuego”, cuenta. Estas influencias la llevaron a construir un espacio donde la comida tradicional se refina sin perder su alma.

UN MOMENTO CLAVE PARA LA GASTRONOMÍA BOLIVIANA

Para La Rufina, ser parte del auge gastronómico del país es una gran responsabilidad. “Antes, la cocina boliviana tenía poca visibilidad, pero hoy vivimos una transformación”, comentan. A través de sus platos, buscan fortalecer la cadena productiva y generar un impacto sostenible en el sector.

Tras su inclusión en 50 Best Discovery, el equipo de La Rufina planea seguir evolucionando. A corto plazo, quieren profundizar en ingredientes y técnicas para ofrecer nuevas experiencias dentro del restaurante. Si bien la expansión es una posibilidad, su prioridad es consolidar su identidad y compartir la riqueza culinaria de Bolivia con más personas.

“La Rufina no es solo un restaurante, es un espacio donde la gastronomía cumple su propósito real: restaurar. Más que clientes, queremos crear una comunidad de personas que se sientan orgullosas de que, en La Rufina, ‘pueden comerse Bolivia en un bocado’”, concluyen. ■



Bernadette

UN VIAJE SENSORIAL A LA ESENCIA DE LA ALTA COCINA FRANCESA

Bernadette se ha consolidado como un referente de la gastronomía francesa en Santa Cruz, un espacio donde la tradición y la innovación convergen para ofrecer una experiencia que trasciende el plato. “Nos inspiramos en la profundidad de sus sabores, la meticulosa técnica detrás de cada plato y el arte de la hospitalidad que la caracteriza”, explican los representantes del restaurante. Su visión es clara: preservar y celebrar la esencia de la cocina francesa en cada detalle.



Desde su concepción, Bernadette se propuso ofrecer una experiencia gastronómica completa, en la que no solo los sabores, sino también el ambiente, transportan al comensal a la sofisticación de los bistrós franceses. “Cada elemento del diseño y la ambientación fue pensado para evocar la elegancia atemporal de la *belle époque*”. La arquitecta Tassiana Oshiro fue clave en la materialización de este concepto, con molduras clásicas, iluminación tenue y mobiliario cuidadosamente seleccionado que refuerza la atmósfera parisina del lugar.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN EN CADA PLATO

La propuesta culinaria de Bernadette se distingue por el respeto absoluto a la tradición francesa, pero con un enfoque moderno. “Trabajamos con salsas madres, fondos y técnicas clásicas, pero incorporamos presentaciones innovadoras e ingredientes de temporada que realzan cada plato sin perder su esencia”. Esta fusión de lo clásico con lo contemporáneo ha sido clave para posicionar al restaurante como un referente de la alta cocina en Bolivia.

El compromiso con la excelencia también se refleja en la cuidadosa selección de ingredientes. “La calidad y autenticidad de nuestros platos comienzan en la elección de los insumos. Nos enorgullece utilizar productos nacionales siempre que sea posible, resaltando la riqueza de Bolivia en carnes de primera, lácteos artesanales y una gran variedad de frutas, hierbas y vegetales”. Esta filosofía permite que cada plato no solo cuente una historia, sino que también rinda homenaje a la diversidad de sabores y texturas que ofrecen los ingredientes locales.

EL FUTURO DE LA GASTRONOMÍA DE LUJO EN BOLIVIA

El panorama gastronómico en Bolivia está en plena transformación, con un público cada vez más interesado en experiencias que vayan más allá de lo convencional. “La gastronomía de lujo sigue evolucionando, y Bernadette continuará desempeñando un papel clave en este escenario”. Su compromiso con la excelencia se refleja en sus colaboraciones con chefs de renombre, como la realizada con Fred Trindade y ahora con el Maître Cuisinier Gerard Germain, quien aporta su vasta experiencia para elevar aún más la propuesta del restaurante.

Mirando hacia el futuro, Bernadette no solo busca consolidarse como un espacio de alta cocina, sino también como un impulsor de la innovación en la industria gastronómica. “Queremos seguir impactando el sector, creando oportunidades y espacios que fomenten el desarrollo culinario en Bolivia”. En este camino, el lanzamiento de un nuevo menú de la mano de Gerard Germain marca el inicio de una nueva etapa para Bernadette, reafirmando su compromiso con la excelencia y la evolución constante.

Más que un restaurante, Bernadette es un tributo a la grandeza de la gastronomía francesa, un lugar donde cada plato es una obra maestra y cada visita, un viaje inolvidable a la esencia de la alta cocina. ■





Marsia Taha

SABORES DE LA AMAZONÍA, IDENTIDAD DE BOLIVIA

Marsia Taha ha llevado la gastronomía boliviana a un nuevo nivel, rescatando ingredientes amazónicos y técnicas ancestrales para transformarlos en experiencias únicas. Su trabajo fue reconocido en 2024 con el título de Mejor Chef Femenina de América Latina por Latin America's 50 Best Restaurants, un logro que, para ella, trasciende lo personal.

Este premio no es solo mío, es un reconocimiento a Bolivia", afirma. "Nuestra identidad, nuestros ingredientes y nuestra cultura pueden convertirnos en un destino gastronómico global". Marsia es una firme creyente en el potencial de las economías naranjas, como lo han demostrado países como Perú y México, donde la gastronomía ha impulsado el turismo y el desarrollo.

INVESTIGACIÓN Y SOSTENIBILIDAD COMO PILARES DE SU COCINA

Desde 2017, Marsia ha dedicado su carrera a la investigación gastronómica en comunidades indígenas. A través del proyecto Sabores Silvestres, en colaboración con Wildlife Conservation Society, ha explorado los ecosistemas amazónicos, descubriendo ingredientes y técnicas transmitidos por generaciones. "La tradición nos inspira, pero no nos limita", explica. Su cocina no se define como tradicional, sino como una reinterpretación creativa de los productos nativos. Uno de los ingredientes más representativos de su menú es el lagarto, una proteína que ha trabajado por más de siete años. "Es una carne que nunca sale de mi carta. Se cosecha de manera sostenible en la comunidad tacana de Cachichira, bajo estrictos controles ambientales", señala. "Para mí, la sostenibilidad es fundamental; no podemos servir una cocina que no sea consciente".

ARAMI: UN HOMENAJE A LAS TIERRAS BAJAS

Ubicado en La Paz, Arami es el reflejo de su pasión por la biodiversidad de Bolivia. Junto a su socia, la sommelier Andrea Moscoso, Marsia creó un restaurante que rinde homenaje a la Amazonía y las Tierras Bajas, un territorio poco explorado en la alta cocina boliviana. "Siempre soñé con un restaurante que llevara la Amazonía a la mesa", dice Marsia. En un ambiente de madera, plantas y naturaleza, los comensales pueden disfrutar de una cocina honesta y abierta, donde cada plato cuenta una historia. Su menú de degustación de siete pasos destaca ingredientes como frutas exóticas, hongos, nueces y pescados de río, mientras que su coctelería de autor emplea destilados bolivianos como singani, gin y vodka, combinados con frutas amazónicas. "Queremos que los bolivianos redescubran su país y que los extranjeros se sorprendan con lo que Bolivia tiene para ofrecer", comenta.

BOLIVIA EN EL MUNDO

El reconocimiento internacional le ha permitido llevar la gastronomía boliviana a escenarios globales. Próximamente, viajará a Galicia, Italia y Suiza, donde participará en congresos y colaboraciones culinarias. "Estos viajes me permiten mostrar al mundo lo que realmente es Bolivia. Mucha gente no sabe que tenemos una Amazonía rica en biodiversidad o que producimos vinos de altísima calidad". Su objetivo es claro: posicionar a Bolivia como un destino gastronómico de primer nivel. "El turismo gastronómico puede transformar el país", concluye. ■



Camila Lechin

COCINA CON IDENTIDAD Y SOSTENIBILIDAD

Desde su restaurante HAPO, Camila ha logrado posicionar la cocina boliviana en el escenario gastronómico internacional. Su enfoque en la sostenibilidad y la identidad culinaria ha sido clave en su trayectoria, lo que la llevó a ser reconocida como una de las '50 Best Chefs' de América Latina por la revista *Fine Dining Lovers*.

Por Redacción COSAS/ Foto Sebastián Ormachea



Más allá del prestigio, Camila ve este reconocimiento como una plataforma para seguir impulsando su filosofía de cocina sostenible. “Abre puertas a nuevas oportunidades y conversaciones con cocineros que comparten esta visión”, comenta. Para ella, la sostenibilidad no es solo una tendencia, sino una necesidad: trabajar con productos locales reduce la dependencia de lo importado y genera un impacto positivo en la comunidad y el medioambiente.

El crecimiento de la gastronomía boliviana ha ido de la mano con la evolución de su cocina. “Cada vez más cocineros están explorando sus raíces, combinando tradición e innovación”, señala. Uno de los mayores desafíos ha sido demostrar que la sostenibilidad no es una tendencia pasajera, sino una forma de consumo consciente. “Cocinar con ingredientes de cercanía garantiza frescura, calidad y fortalece la cadena de valor, desde productores hasta la mesa”, enfatiza. Para ella, la clave está en lograr un equilibrio entre innovación y respeto por la tradición.

Camila ha trabajado en distintos países y junto a chefs reconocidos como Ferrán Adrià. “Con él aprendí que el conocimiento impulsa la creatividad”, recuerda. Estas experiencias le demostraron que la gastronomía es un lenguaje universal, pero su esencia se enriquece cuando está arraigada en su territorio. “La cocina es memoria e innovación a la vez”, afirma. Su paso por cocinas internacionales le permitió comprender cómo se puede elevar una tradición culinaria sin perder su esencia.

HAPO Y EL IMPACTO EN LA COMUNIDAD

HAPO nació como un homenaje a Santa Cruz y su riqueza gastronómica. “Es un espacio donde la historia, los ingredientes y la cultura son los protagonistas”, explica. La conexión con los productores locales ha sido clave en la propuesta del restaurante, con el objetivo de dar protagonismo a los insumos bolivianos en la alta cocina. Desde su apertura, el restaurante ha trabajado en estrecha colaboración con pequeños agricultores y comunidades para rescatar y valorar productos que muchas veces pasan desapercibidos.

El camino de Camila en la gastronomía sigue en expansión. “Siempre hay proyectos en marcha”, dice. Le interesa explorar nuevas narrativas culinarias y combinar la gastronomía con arte y música para crear experiencias multisensoriales. También busca internacionalizar la identidad gastronómica de Bolivia con respeto y originalidad. Para ella, la evolución de su cocina es un proceso continuo, en el que la creatividad y la conexión con la comunidad juegan un papel fundamental.

Para los jóvenes chefs que buscan innovar sin perder sus raíces, Camila tiene un mensaje claro: “Nunca pierdan la curiosidad ni el respeto por su origen. Innovar no es olvidar de dónde venimos, sino reinterpretarlo con nuevas herramientas”. La gastronomía, para ella, es un medio para contar historias y generar impacto. “Si logran conectar con su comunidad y sus ingredientes, su cocina siempre tendrá alma”, concluye. Su consejo es un llamado a mantener viva la esencia de la gastronomía boliviana mientras se proyecta al mundo. ■



Valentina Arteaga

TRADICIÓN Y ORGULLO EN CADA PLATO

Phayawi no es solo un restaurante, es un homenaje a la memoria gastronómica de Bolivia. Detrás de esta propuesta está Valentina Arteaga, chef y creadora de un espacio que revaloriza la cocina tradicional con una visión auténtica y sin concesiones. Su esfuerzo ha llevado a Phayawi a ser reconocido en la prestigiosa lista de Latin America's 50 Best Restaurants, consolidando su lugar en el mapa gastronómico internacional.

Es un gran orgullo y una enorme responsabilidad para mí y mi equipo", expresa Valentina sobre este reconocimiento. "Cada logro nos impulsa a seguir mejorando, creciendo y dejando una huella positiva". Para ella, visibilizar la riqueza culinaria de Bolivia es más que una misión, es un compromiso con su historia y su gente.

RESCATAR EL PASADO, COCINAR EL PRESENTE

El camino hacia la consolidación de Phayawi ha estado marcado por un profundo proceso de investigación y exploración. "Recorrí Bolivia para conocer de primera mano las recetas autóctonas de cada región", cuenta. Este viaje le permitió conectar con las comunidades y con los sabores que hoy forman parte de la esencia de su restaurante.

A diferencia de muchas propuestas contemporáneas que buscan reinterpretar la tradición con técnicas de vanguardia, Valentina ha optado por la fidelidad absoluta. "Decidimos mantenernos fieles a nuestras raíces, preservando las recetas tal como las cocinaban mis abuelas, Norah y Betty, sin alteraciones ni reinterpretaciones", enfatiza.

Este respeto por la cocina de antaño ha sido su mayor reto y, al mismo tiempo, su mayor acierto. En un mundo donde la innovación suele estar ligada a lo internacional, Valentina ha demostrado que la autenticidad también puede ser revolucionaria.

BOLIVIA EN EL ESCENARIO GASTRONÓMICO MUNDIAL

La gastronomía boliviana vive un momento de auge y transformación. Espacios como Gustu, Arami, Ancestral y Casa Charo han sido claves en esta evolución, y Phayawi se suma a esta revolución culinaria con una propuesta que honra la tradición sin perder de vista la excelencia.

El reconocimiento internacional no ha tardado en llegar. "Hemos sido mencionados en medios como *CNN* y *Condé Nast*, lo que demuestra que Bolivia tiene una oferta gastronómica con identidad y calidad", destaca Valentina. Con cada plato que sale de su cocina, ella refuerza la narrativa de un país que encuentra en su tradición culinaria una poderosa herramienta de expresión y orgullo.

EL FUTURO DE PHAYAWI Y LA NUEVA GENERACIÓN DE CHEFS

Mirando hacia adelante, el reto de Valentina es seguir investigando y documentando recetas tradicionales que corren el riesgo de desaparecer. Su meta es preservar estos sabores y contribuir al fortalecimiento de la identidad culinaria boliviana.

Para los jóvenes chefs que desean innovar sin perder la esencia, su consejo es claro: "Antes de crear, hay que conocer. Respetar el producto, valorar a los productores y comprender las técnicas ancestrales es la base de una cocina con alma".

Con cada plato que sirve en Phayawi, Valentina Arteaga no solo alimenta a sus comensales, sino que también preserva y celebra la historia de Bolivia, demostrando que la tradición es, en sí misma, una forma de innovación. ■



Nina
El sabor de una
experiencia inolvidable



eKO
ASIAN BISTRO
Un viaje por la
cocina asiática



RESERVAS: 69800001

Av. Inofuentes entre 17 y 18 de Calacoto, 3er Piso, Edificio Green Tower.
Parqueo ingresando a Green Tower por la Av. Ballivián.



#MICAVACOSAS

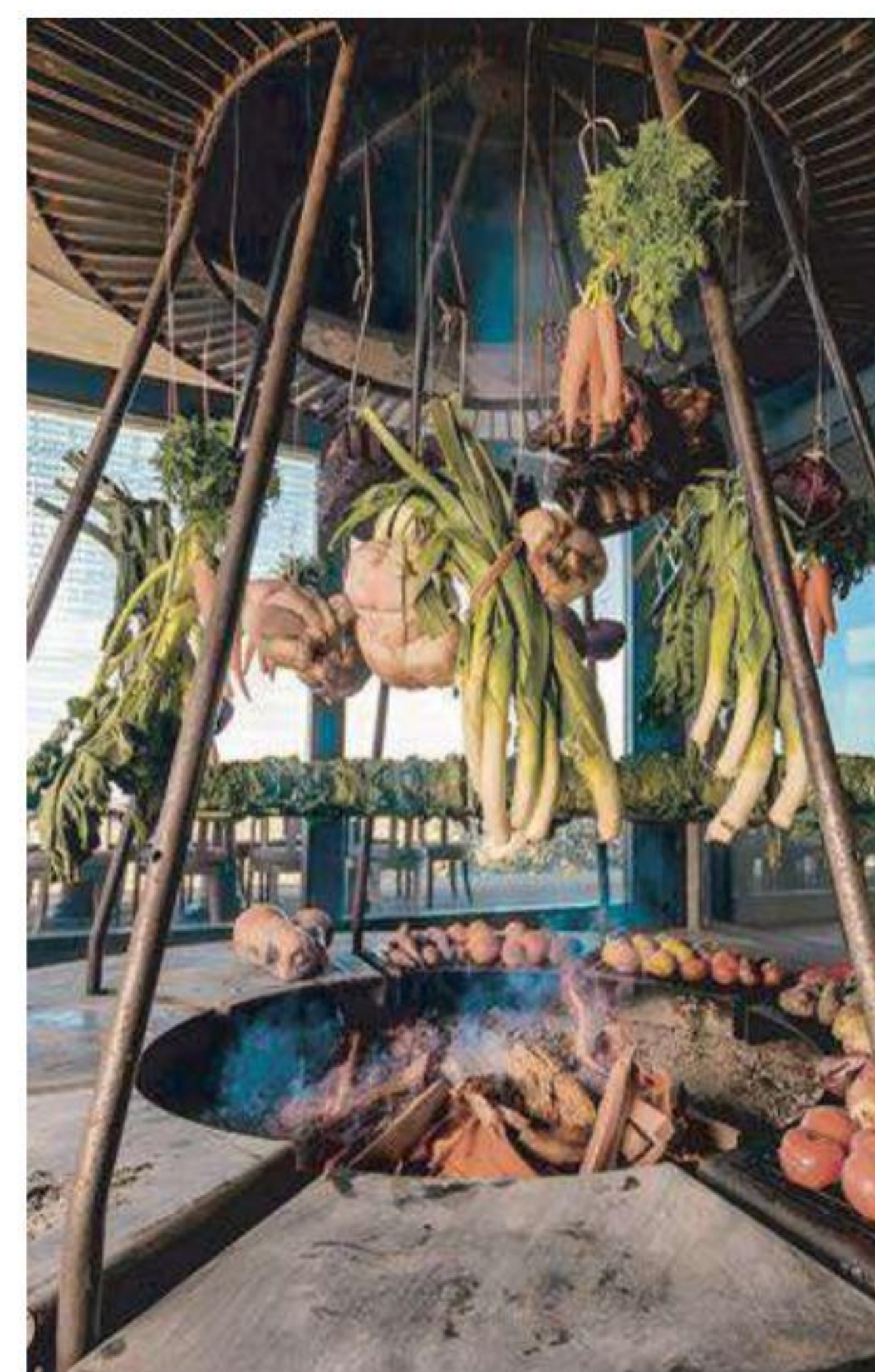


FRANCIS MALLMANN

UN MAESTRO DEL FUEGO Y LA COCINA DE AUTOR

El crepitar del fuego rompe el silencio en las Bodegas Garzón, iluminando la silueta de un hombre que ha hecho de la llama su musa y de la brasa su pincel. Francis Mallmann no es solo un chef; es un poeta del fuego, un artesano del humo y la leña, un alquimista que transforma lo simple en sublime. Sus manos, curtidas por el tiempo y la intemperie, conocen los secretos de la carne sobre el hierro ardiente y del pan horneado entre cenizas.

Por Redacción COSAS/ Fotos archivo Bodega Garzón



Desde su infancia en los paisajes indómitos de Bariloche hasta las cocinas refinadas de París, su vida ha sido un viaje de exploración y descubrimiento. Pero fue en el regreso a su tierra, en la vastedad del sur, donde encontró su verdadera voz: una cocina sin artificios, en la que el tiempo se mide en el crepúsculo de las brasas y los ingredientes hablan con la intensidad de su propia esencia.

En esta nota nos adentramos en la historia de Francis Mallmann, un hombre que convirtió el fuego en su más fiel aliado y la gastronomía en un acto de libertad.

Nacido en Acassuso en 1956, Francis Mallmann encontró su esencia en la inmensidad de la Patagonia, donde creció entre paisajes indómitos y aromas de leña encen-

dida. Su pasión por la cocina nació en las aguas del Nahuel Huapi, y su espíritu inquieto lo llevó de los fogones de Bariloche a las refinadas cocinas de París.

De regreso a Argentina, fusionó la sofisticación aprendida con la rusticidad del fuego, creando un estilo inconfundible. Sus libros, programas de televisión y restaurantes en Argentina y Uruguay convirtieron su nombre en sinónimo de libertad culinaria.

LA ESENCIA DE LA COCINA DE FUEGOS

Francis Mallmann es el director culinario del restaurante de Bodega Garzón, en Uruguay, donde ha dejado su impronta con su característico enfoque en la cocina de fuegos. Su asesoría en el concepto gastronómico del lugar ha convertido al restaurante en un referente de la cocina al

aire libre, con preparaciones que resaltan los sabores auténticos de la región.

Su filosofía culinaria se basa en el uso de fuegos de leña, incluyendo el horno de barro, la parrilla y las cocinas a leña, elementos esenciales en su propuesta gastronómica. La elección de ingredientes frescos, locales y de temporada es clave en su cocina, donde los productos regionales y los pescados de la costa adquieren protagonismo. Las hierbas del jardín y el aceite de oliva, utilizados con precisión, aportan el sazón final a cada plato, realizando su sabor natural.

Este estilo de cocina, profundamente arraigado en la tradición sudamericana, refleja la esencia de Francis Mallmann: una combinación de creatividad, sofisticación y respeto por el producto. ■

AMOR Y PATERNIDAD

CUANDO LA EDAD NO ES UN OBSTÁCULO

La paternidad no entiende de tiempos ni de reglas, y hay quienes deciden vivirla en diferentes etapas de su vida. Gianluca Vacchi disfruta plenamente de su hija, Richard Gere ha formado una familia sólida junto a su esposa y Elon Musk sigue ampliando su legado familiar. Más allá de los años, todos ellos demuestran que ser padre es un regalo invaluable, donde el amor y la dedicación son lo único que realmente importa.

Por Redacción COSAS/ Fotos Shutterstock

GIANLUCA VACCHI (57 AÑOS)

Gianluca Vacchi lo tiene claro: ser padre es una de las cosas más bellas que puede vivir un hombre. Y a sus más de 50 años, lo está disfrutando como nunca.

Empresario, DJ e influencer, Vacchi se hizo famoso en redes sociales por su estilo de vida excéntrico, sus lujosos viajes y sus bailes virales. Proveniente de una familia de empresarios italianos, hizo su fortuna en el mundo de los negocios antes de convertirse en una estrella de Instagram, donde acumula millones de seguidores.

Junto a su esposa, la modelo y empresaria Sharon Fonseca, con quien tiene una diferencia de edad de casi 30 años, ha formado una familia llena de amor. En sus redes sociales, comparte momentos entrañables con su hija, mostrándole al mundo que la paternidad no tiene límites de edad, solo de amor. Ha asegurado que está dispuesto a darle la vuelta al mundo con ella y que hará todo lo posible para que su vida sea un viaje inolvidable.



RICHARD GERE (75 AÑOS)

A sus 70 años, Richard Gere volvió a experimentar la paternidad, demostrando que el amor por los hijos no tiene límites de edad. En 2020, el reconocido actor estadounidense dio la bienvenida a su tercer hijo, fruto de su matrimonio con la empresaria española Alejandra Silva.

La pareja, que se casó en 2018 tras conocerse en Italia en 2014, ha preferido mantener su relación en la intimidad, compartiendo solo destellos de su vida juntos. Con la llegada de su segundo hijo en común, se consolidó aún más la familia que han formado: ya eran padres de Alexander, nacido en 2019. Además, Gere es padre de Homer, fruto de su matrimonio con Carey Lowell, mientras que Silva es madre de Albert, nacido de su relación con Govind Friedland.

Para Richard Gere, la paternidad tardía no es un obstáculo, sino un regalo. Y es que cuando se trata de amor, la edad es solo un número. ■



ELON MUSK (53 AÑOS)

Elon Musk lo ha vuelto a hacer: el magnate tecnológico ha sorprendido al mundo con la noticia de que ha sido padre nuevamente. A través de un comunicado en redes sociales, se confirmó el nacimiento de Seldon Lycurgus, el hijo más reciente del empresario, nacido por gestación subrogada.

Musk, fundador y director de empresas como SpaceX, Tesla y Neuralink, es conocido por su visión futurista, pero también por su numerosa familia. Su relación con Shvonne Zilis, madre del recién nacido y ejecutiva de Neuralink, ha estado rodeada de atención y controversia. Con este nuevo nacimiento, Musk sigue expandiendo tanto sus empresas como su legado familiar, demostrando que en su mundo, los límites—ya sean en la tecnología o en la paternidad—son solo un concepto relativo.



Manfredo y Manfredo Cuéllar

Convertirme en padre cambió
mi vida en todos los aspectos
posibles.

Antes, el tiempo era solo mío;
ahora, mi mundo gira en torno a
esta pequeña, pero gran
bendición que depende de mí.
Ser papá transformó mi forma de
sentir la felicidad. Una sonrisa,
una mirada o un
abrazo, por más pequeño que
sea, llena mi corazón de una
manera que nunca imaginé.
La paternidad me ha enseñado a
cuidar de alguien más, a crecer y
a ser una mejor
persona. ■



Foto Julio Gonzalez

Sebastián y Rafael Justiniano



Convertirme en padre por primera vez me enseñó el verdadero significado del amor incondicional. Desde el nacimiento de Rafael, veo la vida de otra manera, con una mayor responsabilidad y motivación. La llegada de un hijo redefine las prioridades, colocando su bienestar por encima de todo. Las rutinas diarias cambian, y se aprende a equilibrar el trabajo, el cuidado del bebé y el tiempo personal. Pero, sobre todo, ser padre enseña a apreciar las pequeñas cosas y a valorar lo que realmente importa, convirtiendo cada dificultad en una experiencia llena de sentido y propósito. ■

Foto Julio Gonzalez

Erwin, André y Matteo Saavedra

"Ser papá es una alegría inmensa, pero también una gran responsabilidad. Desde el nacimiento de mis hijos, entendí que mi mayor misión es guiarlos por el buen camino, enseñándoles con el ejemplo los valores que los harán grandes personas. Agradezco a Dios y a mi esposa por darme a dos hijos maravillosos, que son una alegría inmensa para mí, pero, sobre todo, una motivación para poder mejorar en muchos aspectos".

Durante la sesión de fotos, el destacado futbolista mostró su faceta más importante: la de padre. La naturalidad con la que acurrucó a su bebé Matteo, de solo dos meses, y la complicidad al jugar brevemente con una pelota junto a André reflejaron una serenidad y un cariño admirables. ■



Foto por Alejandra Reznicek



Edgar, Lucas, Martina y Antonio Gutiérrez

Cuando era joven, un hombre muy exitoso me hizo comprender que el mayor logro en la vida es formar una familia y tener muchos hijos, idea que me dejó una profunda impresión y marcó mi camino. Hoy esa visión se plasma en mi experiencia de paternidad, la cual, aunque difícil, ha sido profundamente gratificante: mis mellizos, Lucas y Martina, llenan mi vida con sus impresionantes talentos emprendedores así como con sus logros académicos y deportivos, mientras que la llegada de Antonio, 14 años después, ha revolucionado mi vida con su contagioso amor y energía, recordándome la importancia de la niñez y de transmitirles los principios fundamentales de vida, moral y ética desde muy temprana edad. Estoy inmensamente agradecido con Dios por haber puesto en mi vida a tres hijos que son mi mayor éxito y fortuna, pues ellos son la proyección de mi mejor versión en este mundo. Todo lo demás es importante, pero a la vez irrelevante frente a la dicha de ser padre. ■



VIDA SOCIAL

EL MUNDO FOCALIZADO EN CUCINAS



LAURA SOFÍA SERRATE, CAMILA LECHÍN, INÉS ESPAÑA, CARMEN MARMANAS Y NICOLE WILLE



ROSARIO PERROGÓN, EDUARDO FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA Y JENNY RODAS



ANTOINETTE VAN DIJK Y PATRICIA BARRÓN



SOFÍA SAAVEDRA, NAYLA MENDES, MARÍA PAULA MUÑOZ Y ÉRIKA MENDIZABAL



IRENE PARADA, FERNANDO HURTADO, CAROLINA GUTIERREZ Y NAPOLEÓN GÓMEZ



MIRTHA VISCARRA, ISMAEL SERRATE Y REMBERTO RIBERA



JOSÉ GABRIEL ESPINOZA, MANUEL CANELAS, VANESSA VILLARROEL Y ERVIN PONTON



JUAN CARLOS MENACHO Y GABRIELA CAMACHO



DIEGO VILAPLANA Y ANNELIESE REK



OLIVER LEDERMANN Y CLAUDIA POMMIER

Santa Cruz

MUJERES EN LA MESA

El restaurante HAPO fue el escenario de “Fuerza y Raíz: Mujeres en la Mesa”, una cena benéfica que reunió a cinco destacadas chefs para rendir homenaje a las guardianas del Bosque Chiquitano. Inés España, Nicole Wille, Laura Sofía Serrate, Carmen Marmañas y Camila Lechín deleitaron a los asistentes con un menú de cinco pasos maridado con coctelería de bienvenida.

La Paz

EMBAJADA DE JAPÓN

El embajador del Japón Onomura Hiroshi y señora invitaron a autoridades, al cuerpo diplomático y a amigos a una recepción con motivo del Aniversario Natalicio de Su Majestad, el Emperador de Japón. En los jardines de la residencia de la embajada, los presentes presenciaron un acto protocolar y celebraron la importante fecha en un coctel lleno de detalles.





La Paz
REPÚBLICA DOMINICANA

La Embajada de la República Dominicana en Bolivia, encabezada por el embajador Claudio M. Marte González, organizó la recepción conmemorativa por el 181° Aniversario de la Independencia de la República Dominicana. Durante la velada, los asistentes disfrutaron de un ambiente de fraternidad y celebración, destacando la importancia de la independencia dominicana y los lazos de amistad entre ambos países.





CRISTÓBAL RODA E IVO KULJIS



FERNANDO GARCÍA

Santa Cruz

ALMUERZO CEAPI

Marilyn Cochamanidis, miembro del Consejo Directivo del Consejo Empresarial Alianza por Iberoamérica (CEAPI), fue la anfitriona de un exclusivo almuerzo de presentación del próximo Congreso Empresarial, que se llevará a cabo en Sevilla, España. El evento reunió a destacadas personalidades del ámbito empresarial en el salón El Pórtico de Los Tajibos y contó con la intervención especial del embajador de España en Bolivia, Fernando García Casas, quien habló sobre las inversiones entre América Latina y España.



ERNESTO MONASTERIO, ALEJANDRO LORA Y MANUEL BERNAL



MARILYN COCHAMANIDIS



FERNANDO GARCÍA CASAS, CAROLA CAPRA Y JOHNNY NOGALES



CARLOS KRUTZFELDT, JERÓNIMO VAQUEIRO, JÉSSICA KULJIS, CECILIA HURTADO Y GUSTAVO PEREYRA



HUGO TEJERINA, FERNANDO CAMPUZANO, RAÚL CAMPUZANO, CORINA MARIÓN Y MAURICIO COLANZI



WALTER QUIROZ, CINDY CAMACHO Y RAMÓN FREIXA



LUIS PERROGÓN Y RONALD MARISCAL



JUAN PABLO KULJIS, SOFÍA FERNÁNDEZ Y STELLO COCHAMANIDIS



La Paz
EMBAJADA DE ESPAÑA

La Academia Boliviana de la Lengua y el Embajador de España, Fernando García Casas, organizaron la ceremonia de ingreso de Juan Ignacio Siles del Valle como miembro de número de la institución. Durante el evento, el recipiendario presentó su discurso titulado “La herencia del Quijote”, con respuesta de la académica Tatiana Alvarado Teodorika. Al finalizar, el embajador ofreció una cóctel en la residencia de la Embajada de España.



Santa Cruz
BERNADETTE

Bernadette celebró la llegada del renombrado chef Gerard Germain con un exclusivo evento en su restaurante en el boulevard Boca Mixtura de M40, donde se anunció la renovación de su menú con una propuesta que fusiona insusos bolivianos y la alta gastronomía francesa. Germain, quien ha cocinado para figuras como Jacques Chirac y la realeza española, aportará su experiencia a la cocina del restaurante, consolidando a Bernadette como un referente de la cocina francesa en Santa Cruz.



DOMINIQUE GERMAIN, GERARD GERMAIN
Y JORGE CALVO



BRUNA SUAREZ, CHRISTINE GONZÁLEZ
Y FERNANDA SUÁREZ



LILIBETH QUIROGA Y GABRIELA OVIEDO



MARCO GUTIERREZ, SASHA VASQUEZ Y MARÍA EUGENIA ORDOÑEZ



ROMY PAZ Y BRUNO ROJAS



JIMENA ANTELO, SANDRA COSCÍO Y XIMENA XIMÉNEZ



PAOLA COIMBRA JUAN CARLOS MENACHO Y MIKAELA BYREN



ALBERTO ROJAS, LUZ MARÍA ROJAS Y QUITO VELASCO



GASTÓN SERRANO, HUGO NERES Y XIMENA XIMÉNEZ



GABRIELA MOLINA Y ANA LUCÍA GUTIERREZ



ERIKA LANDÍVAR, CARLOS ROCABADÓ Y CARLOS ARAUZ



ROSALINA ROCA, CAROLINA SUÁREZ Y CRISTINA ROCA

Santa Cruz

GRUPO MERCANTIL SANTA CRUZ

El Grupo Mercantil Santa Cruz celebró una noche inolvidable en honor a los 200 años de independencia de Santa Cruz, reuniendo a invitados especiales en una cena de pasos con inspiración cruceña. En un ambiente cargado de historia y tradición, la reconocida historiadora Paula Peña ofreció una fascinante charla sobre el legado de la región, mientras que el talentoso guitarrista Piraí Vaca llenó la velada de emoción con su música.



PATRICIA CADENA, WALTER ANTELO Y XIMENA ZALZER



ERNESTO SANTISTEVAN, CARLOS ROMERO Y FEDERICO QUIROGA



FERNANDO SANDOVAL Y KATYA FUERTES



ROSALINA ROCA, SCARLETH BENAIDES Y JULIÁN TORREZ



DANIEL ALMEIDA Y MICHELE SEBBEN



ANA PAOLA VILLARROEL Y ESTHER SAAVEDRA



FÁTIMA CÉSPEDES, JIMENA FORT Y PATRICIA PEREIRA

Santa Cruz

MASTERCLASS EUROCHRONOS

Eurochronos abrió sus puertas para una exclusiva masterclass de diamantes, donde invitados especiales disfrutaron de una experiencia única guiada por Fátima Céspedes, Diamond Grader certificada por GIA. En un ambiente lleno de detalles, los asistentes descubrieron los secretos de estas piedras preciosas mientras compartieron una velada entre conocedores y amantes de la alta joyería.



ROXANA GENTILES, SELENITA CÉSPEDES, VERÓNICA CABELLO, CLAUDIA POMMIER Y NICOLE ARIAS



ALANIS RIBERA, VALERIA MONTAÑO, CAMILA SCANFERLA Y JANAINA RIBERA



ROXANA GENTILE, FÁTIMA CÉSPEDES, SOFÍA JUSTINIANO, PATRICIA PEREIRA, LINDA MAR PARADA, MERY PAMELA LISBOA Y JIMENA FORT



CLAUDIA MANSILLA Y ANDREA FOIANINI



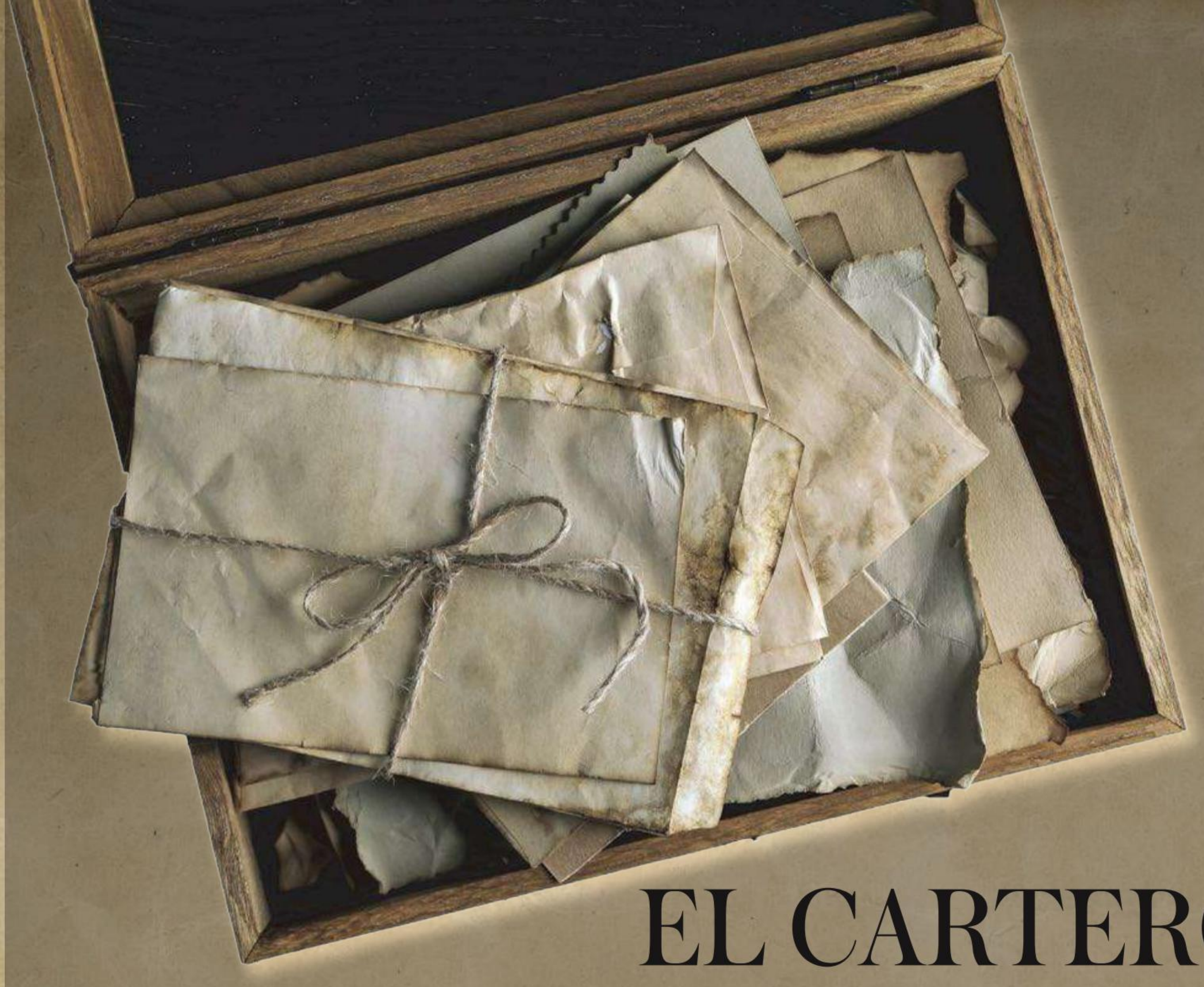
SALÓN

 HAIR STUDIO Q.

 QUINOVELFERNANDO

 QUINOVELFERNANDO

 Av. MONTENEGRO, BLOQUE J. #13
ACHUMANI, CALLE 28 (AL LADO DE FARMACIAS CATEDRAL)



EL CARTERO DE MIS CARTAS DEL PASADO

Por Homero Carvalho Oliva

Descubrir cartas del pasado escritas por uno mismo a un amigo es encontrar la nostalgia escrita. En cada línea resurge la voz de quien fuimos, con sus sueños intactos y sus miedos confesados. Es un puente entre tiempos, un diálogo con versiones olvidadas de nosotros mismos. Nos recuerdan la pureza de la amistad, el consuelo de la palabra sincera, la magia de un vínculo que desafía el tiempo. En ellas, la melancolía se vuelve espejo, y comprendemos cuánto hemos cambiado... y cuánto seguimos siendo.

Las cartas antiguas son un obsequio que el pasado nos hace para recordarnos lo que fuimos, reconozcamos lo que somos y ratifiquemos nuestras decisiones futuras. Un amigo peruano, Marco del Carpio, me envió fotografías de unas cartas mías escritas hace más de treinta años. Marco fue el cartero de mis propias cartas (mi yo del pasado escribiéndole al yo del presente). En su mensaje me escribe con la amistad de siempre, como si hubiésemos hablado ayer: “¡Hola, Homero! Rebuscando entre mis papeles, encontré dos cartas tuyas que me escribiste hace muchos años. Aquí te las paso”.

Debo reconocer que me sorprendí; mi cerebro buscó desesperadamente en mi memoria hasta dar con el recuerdo de su amistad cuando yo vivía en la ciudad de New York, acompañando a Carmen Sandoval, quien era Cónsul de Bolivia en la Gran Manzana o la “Entraña del monstruo” (como quieran llamar a esa inenarrable ciudad en la que nació Luis Antonio); Marco vivía en Boston.

En la carta, fechada en enero del año del Señor de 1989, pude comprobar que algunos de mis gustos y apreciaciones literarias no han cambiado, reconocí a mis amistades del pasado y volví a alegrarme con el recuerdo del premio que recibí por esos lares tan alejados de mi pequeño pueblo amazónico, sentí un Déjà Vu al leer el nombre de Asa Zatz, mi traductor al inglés y, sonreirán leyendo

acerca de “mi trabajo” de amo de casa cuidando a mi hijo. Me sentí feliz de saber que ya desde esa época, 1989, siempre estuve presto a colaborar con jóvenes escritores que querían publicar, como lo pude evidenciar en la carta manuscrita.

He aquí algunos párrafos de la transcripción de mis cartas, dos de ellas escritas en una pequeña máquina electrónica, regalo de una poeta chilena, porque la mía se la robaron a los pocos días de llegar a New York y la otra manuscrita, que me avergüenza de mi propia letra porque nunca la pude mejorar. Refiriéndome al propio Marco, le digo: “Es interesante descubrir a una persona, a la cual no conozco mucho, pero que sin embargo tiene características similares a uno. Le gusta Rainer María Rilke, Cortázar, Marguerite Yourcenar y Hesse, hay que tener cuidado con el último, sobre todo por aquello de la soledad. Cartas a un joven poeta es uno de los libros que más me gustan. Te cuento que tuve la suerte de conocer a Manuel Puig, de quien he disfrutado mucho sus libros, es un tipo sencillito, te habla como si te conociera de toda la vida. Habla de su último libro como si fuera el primero que publica y se preocupa de la suerte que tendrá. (...) Yo estoy criando a mi hijo, así que dejé de trabajar. Y ahora recién entiendo a las mujeres, ¡vaya trabajito el de la casa! Sin embargo, me doy tiempo para escribir ensayos como este del periódico que te envió, es un tema irónico, espero que lo disfrutes como yo, cuando lo escribí. El premio es de Traducción-creación, otorgado por Latin American Writers Institute, mi traductor es Asa Zatz, que también tradujo a Ernesto Sábato y Alejo Carpentier, entre otros. Él está traduciendo mis cuentos. La editorial Ediciones del Norte me publicará mi último libro este próximo año de 1990. Esa sí que es una buena nueva”. Gracias a estas cartas puedo decirme a mí mismo que no traicioné al joven que quería ser escritor. Mi yo del pasado puede descansar en paz. ■



REGLAS SÍ, PERO A NUESTRO MODO Y EN NUESTRO TIEMPO

Por Daniela Murialdo

Mi sobrina de diez años, que apelaba a mi condición de abogada, me llamó hace unos días para que la ayudara con una tarea escolar: necesitaba definir quiénes elaboraban las leyes en Bolivia. Le respondí en un tono académico, pero sencillo (aunque los abogados creemos que se nos entiende). Luego de su tierna despedida pensé en lo dogmático de la explicación. Efectivamente, el Legislativo elabora las leyes. Pero, ¿son las leyes los verdaderos imperativos -de los que hablaba Kant- que nos obligan más allá del temor a la sanción por incumplirlas? ¿Nos son esas miles de normas, preceptos suficientes para lograr cierta armonía social?

Me quedó dando vueltas algo que le escuché a la politóloga Ana Lucía Velasco: los bolivianos observamos las disposiciones legales, pero obedecemos más aquellas improvisadas por nosotros mismos según la situación y la urgencia. Las reglas acordadas por las juntas vecinales, los padres de familia, los comerciantes, las distintas corporaciones. Quizás sea por nuestra ascendencia española. Un escritor peninsular decía que en la Edad Media España estuvo al borde de su ideal jurídico: “que todos los españoles llevarsen en el bolsillo una carta foral con un solo artículo, redactado en estos términos breves, claros y contundentes: ‘Este español está autorizado para hacer lo que le dé la gana’”.

Al ser nuestras necesidades tan inmediatas, particulares y hasta elementales, muchas leyes se nos aparecen lejanas y abstractas. Por otro lado, carecemos de autoridades respetables y nos sobra rebeldía. Cualquier reglamentación estatal es inaplicable. De ahí que tengamos el apuro de autodisciplinarnos y hacer Derecho desde, por ejemplo, la costumbre.

Ahora encaramos la escasez de gasolina. De ese combustible depende una vez más nuestra supervivencia y el estado de ánimo nacional. El ser humano busca la felicidad de distintos modos; los

bolivianos la buscamos estos días haciendo largas filas hasta llegar a las gasolineras. Pero en el trayecto a la felicidad -que nunca es del todo expedito- concurren sentimientos de ansiedad, aburrimiento, frustración e ira profunda si algún osado intenta, tan solo, colarse para lograr verter lo que sea al tanque de su auto.

En esa medida, sorprende la predisposición al orden y el respeto que mostramos en esas colas. Quizás porque sabemos que con el irrespeto nos jugamos la vida. Aun habiendo calles que rompen su continuidad y se convierten en huecos habitados por el diablo presto a tentar, entendemos que de no disponer de tres o cuatro horas de encierro -que bien pueden invertirse en la lectura de algún periódico serio que informa que el país se va al carajo- es mejor marcharse con el tanque vacío y la dignidad al alza. No como aquel militar que esperó el momento “apropiado” para introducir su vagoneta mediante un operativo falso, y que fue expulsado por otros diez conductores (que recibimos luego una ovación).

En nuestra infinita habilidad de autorregularnos en situaciones extremas (lo hicimos en la crisis del agua hace unos años aceptando por turnos las provisiones racionadas de las cisternas; en los aciagos días de octubre y noviembre del 2019, organizando ollas comunes y horarios de vigilancia en las rotondas y en los barrios; o durante la pandemia, intercambiando, bajo las medidas de seguridad, alimentos) partimos informándonos en los grupos barriales de WhatsApp. Ahora nos toca avisar del estado de cada estación de servicio: si llegó gasolina, horas estimadas de espera para obtenerla, si es especial o *premium*, si hay luz al final del túnel o debemos hundirnos en la desesperación, etc.

Los bolivianos somos esencialmente reacios a cumplir voluntariamente las normas. Pero cuando más las necesitamos, somos capaces de improvisar y consensuar tácitamente máximas propias y obedecerlas sin que nadie nos lo exija. Es decir que, aunque no siempre, podemos ser buenos ciudadanos. ■



TIMOTHÉE CHALAMET

“QUIERO SER UNO DE LOS GRANDES”

Timothée Chalamet no es solo un nombre de moda en Hollywood; es el símbolo de una nueva generación de actores que combinan talento, carisma y un sentido de estilo que lo ha convertido en un ícono cultural. Su ascenso meteórico, desde pequeños papeles en televisión hasta protagonizar algunas de las películas más aclamadas de la última década, ha sido tan vertiginoso como merecido. Con cada nueva interpretación, Chalamet deja claro que no está aquí solo por su atractivo juvenil, sino por su innegable habilidad para transformar cada personaje en algo inolvidable.

Por Redacción COSAS/ Fotos Shutterstock

Nacido en 1995 en Nueva York, Chalamet creció inmerso en el arte. Hijo de una bailarina y un editor, su amor por la actuación se manifestó desde la infancia. Estudió en la prestigiosa escuela LaGuardia High School, cuna de talentos como Jennifer Aniston y Ansel Elgort, donde comenzó a destacar por su intensidad interpretativa. Desde sus primeros trabajos en series como *Homeland* hasta pequeñas apariciones en cine independiente, Chalamet demostró que su sensibilidad actoral era especial.

Su gran oportunidad llegó con *Call Me by Your Name* (2017), un filme que no solo le valió su primera nominación al Oscar a los 22 años, sino que lo catapultó a la fama global. Su interpretación de Elio Perlman, llena de matices y profundidad emocional, convirtió a la película en un clásico instantáneo y a él en el nuevo niño mimado de la industria.

DE PROMESA A ESTRELLA CONSAGRADA

A diferencia de otros actores jóvenes que caen en la trampa de los estereotipos de Hollywood, Chalamet ha construido una

filmografía envidiable basada en la diversidad de sus personajes. En *Lady Bird* (2017) mostró su faceta rebelde, en *Beautiful Boy* (2018) exploró la devastadora realidad de la adicción, y en *Little Women* (2019) nos recordó que el romance clásico aún tiene cabida en el cine moderno.

Pero fue *Dune* (2021) la que consolidó su estatus como actor principal de la industria. Interpretando a Paul Atreides, Chalamet demostró que podía liderar una superproducción sin perder la sensibilidad que caracteriza su trabajo. Con la secuela, *Dune: Parte Dos* (2024), reafirmó su lugar en el cine de gran presupuesto sin sacrificar su esencia artística.

MÁS ALLÁ DE LOS PREMIOS: SU BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA

El reconocimiento de la crítica no se ha hecho esperar. Nominaciones y premios han llegado con cada proyecto, pero para Chalamet, lo importante no son los galardones, sino el impacto de su trabajo. En los SAG Awards 2025, donde se llevó el premio a Mejor Actor por su interpretación de Bob Dylan en *A Complete Unknown*, dejó claro su objetivo: “Quiero ser uno de los grandes”.

Esta declaración no es una simple ambición juvenil; es el reflejo de un actor que busca la excelencia y que ve en figuras como Daniel Day-Lewis y Viola Davis modelos a seguir. Su dedicación al oficio y su deseo de evolucionar constantemente lo separan de sus contemporáneos y lo posicionan como un artista con un legado en construcción.

TIMOTHÉE Y KYLIE: EL ROMANCE QUE NADIE VIO VENIR

Si su carrera ha sido objeto de admiración, su vida personal no se queda atrás. Desde 2023, Chalamet mantiene una relación con Kylie Jenner, una de las figuras más mediáticas de la cultura pop. Su romance, que al principio parecía improbable, ha desafiado las expectativas y se ha convertido en una de las parejas más comentadas del entretenimiento.

Desde su primera aparición juntos en el US Open hasta su llegada a los Oscar 2025, donde Chalamet estaba nominado, la pareja ha demostrado que el amor puede surgir en los lugares más

inesperados. Mientras algunos creen que pertenecen a mundos opuestos, otros ven en ellos la prueba de que Hollywood sigue siendo un escenario de sorpresas.

EL FUTURO DE CHALAMET: ¿QUÉ SIGUE EN SU ASCENDENTE CARRERA?

Con proyectos en marcha que incluyen un ambicioso biopic de un ícono musical y la posibilidad de un regreso al universo de *Dune*, el futuro de Timothée Chalamet parece más prometedor que nunca. Su talento, combinado con su capacidad de reinventarse en cada papel, sugiere que apenas estamos viendo el comienzo de una carrera que podría definir el cine de su generación.

Lejos de ser solo una cara bonita o una moda pasajera, Chalamet ha demostrado ser un actor con una visión clara de lo que quiere lograr. Y si su objetivo es ser “uno de los grandes”, no hay duda de que va por el camino correcto. ■



PASIÓN POR LA IMAGEN



¡Escanéame!



reeldxtfilms

A photograph of a social gathering. In the foreground, two cans of Huari Pilsener Lager are visible; one is condensation-covered and in sharp focus, while the other is slightly behind it. A tall glass of beer with a thick head of foam sits next to the cans. In the background, a hand holds a bowl of colorful vegetables, and another hand is visible. A small potted plant in a wooden crate adds a touch of greenery to the scene. The overall atmosphere is warm and social.

HUARI
PILSENER
LAGER
RECETA DE ORIGEN
HUARI - OROURO
440ml

**EL GUSTO QUE
COMPARTIMOS**

EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL ES DAÑINO PARA LA SALUD.
VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS DE EDAD.



Esta REVISTA fue DESCARGADA de JAROCHOS. Puedes
accesar a nuestro GRUPO PRINCIPAL en TELEGRAM a través
del Grupo de paso

@PurgatorioJarocho
<https://t.me/purgatoriojarocho>

En Jarocho NO promovemos ni incentivamos el uso inadecuado de autoría intelectual, solo compartimos material que ya se encuentra en Internet con una simple búsqueda en cualquier buscador o en sitios como PDFMagazine, WordlMagz, etc.
Si piensas que se están socavando tus derechos de autor mándanos un mensaje (con previa identificación como portador de los derechos sobre el material reclamado) solicitando la retirada del material.